



ORF extra

Erdbeersahneeis

Gelate di Fragole

Zutaten:

(Für 6-8 Personen)

300 ml Vollmilch
100 ml Schlagsahne
4 Eigelb
150 extrafeiner Zucker
500 g reife Erdbeeren, weitere zum Garnieren
Saft von ½ Zitrone

Zubereitung:

1. Milch und Sahne in einem Topf vorsichtig erhitzen, bis sie zu kochen beginnen. In der Zwischenzeit Eigelb und Zucker in einer Schüssel verquirlen, bis die Masse hell wird. Milch und Sahne heiß in die Eimasse einrühren.
2. Den Topf ausspülen und die Eiercreme einfüllen. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren 8–10 Minuten erwärmen. Sobald die Eiercreme zu dampfen beginnt, mit einem Zuckerthermometer die Temperatur überwachen und die Creme rühren, bis 75 °C erreicht sind. Nicht heißer werden lassen, sonst gerinnt die Eiercreme.
3. In eine große Schüssel füllen und abkühlen lassen; die Masse wird dabei fester. Die Erdbeeren entstielen und mit dem Zitronensaft in einem Mixer pürieren. Das Püree mit dem Rücken einer Kelle in kreisförmigen Bewegungen durch ein engmaschiges Sieb in eine Schüssel streichen. Die Rückstände im Sieb wegwerfen. Püree mit der kalten Eiercreme mischen. Für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
4. Nach der Methode „Eisherstellung ohne Eismaschine“ rühren, bis die Masse gefroren ist.
5. Vor dem Servieren in einem verschlossenen Gefrierbehälter 4 Stunden einfrieren. Wenn das Eis länger gefroren war und zu hart geworden ist, den Deckel abnehmen und etwa 30 Minuten vor dem Servieren im Kühlschrank antauen lassen.

Quelle: **Eis für Genießer. 90 verführerische Originalrezepte aus Italien. Linda Tubby. Christian Verlag. ISBN 9783884728048**

Tipp: Verwenden Sie für dieses Eis rote, sonnengereifte Erdbeeren. Schmecken Sie die Masse gegebenenfalls mit etwas Zitronensaft ab, um sie noch aromatischer zu machen. Wenn das Eis gefroren ist, können Sie es marmorieren. Dazu das frisch hergestellte Eis in einen Gefrierbehälter füllen, Erdbeersorbet darauf löffeln und mit dem Löffelstiel unterheben. Mit frischen Erdbeerstücken servieren.