



Lolli-Eis mit Erdbeere und Balsamico-Essig

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

12 Portionen

250 ml Sahne	250 ml Erdbeerpüree
250 g Zucker	50 g Glucose
150 g Eigelb	3-4 EL alten Balsamico Essig
1 Prise Salz	Zitronensaft bei Bedarf

Zubereitung

Zubereitung

1. Zucker, Eigelb und Prise Salz schaumig aufschlagen.
2. Sahne, Glucose und Erdbeerpüree vermischen und leicht erwärmen.
3. Vorsichtig die Eimasse dazu geben und zur Rose abziehen.
4. Im Anschluss einen alten Balsamico Essig einrühren, bis der gewünschte Geschmack erreicht ist.
5. Im Anschluss ggf. mit Zitronensaft abschmecken und in die Eismaschine füllen und gefrieren.
6. Entweder die Masse in die gewünschte Form füllen und ein Stäbchen hineinsetzen.
7. Oder das gefrorene Eis mit den Händen zu Kugeln formen und auf ein Stäbchen setzen, nochmals einfrieren.