



Dolce Vita-Eis

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

6 Portionen

150 g	Zucker	1	Bio-Zitrone
1 Bund	Basilikum	500 ml	Sahne
250 ml	Vollmilch	1 Prise	Salz
5	Eigelb, groß		Eismaschine

Zubereitung

Gib den Zucker in eine große Schüssel und reibe die heiß abgewaschene Zitronenschale in den Zucker. Verteile die Zitronenschale mit den Fingerspitzen im Zucker.

Basilikum waschen, Blätter abzupfen und mit dem Zitronenzucker und der Hälfte der Sahne fein pürieren. Hierbei ist wichtig, dass Du die Sahne nicht steif schlägst. Vermenge die Hälfte der pürierten Basilikummischung mit der restliche Sahne.

Gib die andere Hälfte der Basilikummischung in einen Topf und erhitze diese leicht mit Milch und Salz. In einer extra Schüssel kannst Du jetzt die Eigelbe verquirlen. Sobald die Mischung im Topf heiß ist (ohne zu kochen), diese in einem langsamen Strom in die Eigelbe geben und dabei mit dem Schneebesen permanent rühren. Danach die gesamte Mischung zurück in den Topf geben und unter gelegentlichem Rühren auf kleinster Stufe langsam erhitzen, nicht kochen, bis diese sich binden. Das kann eine Weile dauern, dennoch solltest Du die Hitzestufe nicht erhöhen.

Die heiße Masse gibst Du nun durch ein Sieb zu der kalten Basilikumsahne. Je nach Eismaschine musst Du die Eisbasis nun noch ein paar Stunden kühl stellen. Danach kannst Du die Basis in der Maschine cremig rühren, in einen Container füllen und noch ein paar Stunden ins Gefrierfach stellen.