



Unser Bestes für Ihre Familie

Vanille-Safran-Eis

TM 31 - 8 Portionen

180 g	Kuvertüre, weiß, in Stücken	30 g	Glucosesirup
2	Eigelb	50 g	Zucker
2	Eier	1	Vanilleschote, (Tahiti), nur das Mark
250 g	Sahne	2 Msp.	Safran oder 1 Briefchen mit 0,1 g
250 g	Milch	30 g	Creme de Cacao, hell

- Kuvertüre in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 8** zerkleinern und umfüllen.
- Eigelb und Eier in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 4** mischen und umfüllen.
- Mixtopf kurz umspülen.
- Sahne, Milch, Glucosesirup, Zucker, das Mark der Vanilleschote und Safran in den Mixtopf geben und **6 Min./100°/Stufe 2** erhitzen. Mixtopfdeckel absetzen und die Sahne auf 80°C (Restwärmeanzeige) abkühlen lassen.
- Mixtopf wieder schließen, **30 Sek./ Stufe 2** einstellen, die verquirlten Eier durch die Deckelöffnung auf das laufende Messer zugeben und **7 Min./80°/Stufe 5** aufschlagen.
- Kuvertüre und Creme de Cacao zugeben und ohne Temperatur **10 Min./Stufe 3** ohne Messbecher rühren.
- Die Masse in die Eismaschine füllen und bis zur gewünschten Konsistenz frieren oder in Eiswürfelbereiter oder flache Schalen geben und im Gefrierschrank über Nacht frieren. Zum Servieren dann die gewünschte Menge in Stücken in den Mixtopf geben und cremig aufschlagen.

Bemerkungen:

- Glucosesirup gibt es in der Konditorei. Der Sirup ist sehr zäh, lässt sich aber mit einem nassen Teelöffel aus dem Behälter entnehmen und mit nassem Finger vom Löffel abstreifen.
- Servieren sie das Eis zu einem Schokoladentörtchen und einem Obstpotpourri.



Thermomix