

## Rezept

# Balsamico-Eis

Ein Rezept von Balsamico-Eis, am 22.01.2025

## Zutaten

|  |  |
|--|--|
| <b>3</b> sehr frische Eigelb           | <b>70 g</b> Puderzucker                            |
| <b>250 g</b> Mascarpone                | <b>200 g</b> Sahne                                 |
| <b>1 Päckchen</b> Vanillezucker        | <b>1 EL</b> Aceto balsamico tradizionale di Modena |
| <b>250 g</b> Erdbeeren                 | <b>1 EL</b> Puderzucker                            |
| Aceto balsamico tradizionale di Modena |  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

## Zubereitung

1. Die Eigelbe mit dem Puderzucker zu einer schaumigen Creme aufschlagen. Den Mascarpone löffelweise gut unterrühren.
2. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Unter die Mascarponecreme rühren. Den Balsamico darüberlaufen lassen und nur locker unterheben, sodass noch Spuren davon zu sehen sind.
3. Die Mischung in eine kleine Kastenform füllen und im Gefrierfach in etwa 4 Std. fest werden lassen.
4. Die Erdbeeren vorsichtig kalt abspülen, abtropfen lassen und von den Kelchblättern befreien. Die Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden und mit dem Puderzucker mischen. Etwa 10 Min. stehen lassen.
5. Die Form mit dem Eis kurz in heißes Wasser tauchen. Das Eis stürzen und in Scheiben schneiden. Auf Tellern anrichten und mit den Erdbeeren garnieren. Auf jede Portion ein paar Tropfen Balsamico träufeln.