

Rezept

Mascarpone-Eis mit Erdbeeren und Balsamico-Sirup

Ein Rezept von Mascarpone-Eis mit Erdbeeren und Balsamico-Sirup, am 18.04.2024

Zutaten

1 Vanilleschote	360 ml Vollmilch
4 Eigelb (Größe M)	250 g Zucker
1 Tonkabohne	2 EL alter Aceto balsamico
240 g Sahne	240 g Mascarpone
600 g Erdbeeren	Eismaschine

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Portionen (ca. 1 kg) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 445 kcal

Zubereitung

1. Die Vanilleschote mit einem scharfen Messer längs aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Die Milch mit dem Vanillemark und der -schote in einen Topf geben, unter Rühren aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen. Beiseitestellen.
2. Die Eigelbe mit 100 g Zucker in einer hitzebeständigen Rührschüssel mit einem Schneebesen gut verrühren. Die heiße Vanillemilch unter ständigem Rühren in die Eigelbmischung gießen. Über dem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen in ca. 10 Min. cremig aufschlagen. Die Masse in eine kalte Schüssel gießen. Auf ein kaltes Wasserbad (siehe) setzen und ca. 10 Min. weiterrühren. Abkühlen lassen und zugedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.
3. Für den Balsamico-Sirup die Tonkabohne auf einer feinen Reibe reiben. Den restlichen Zucker mit 150 ml Wasser und der gemahlene Tonkabohne in einem Topf zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. kochen lassen. Den Balsamico unterrühren und den Sirup abkühlen lassen. Den Sirup durch ein Sieb gießen.
4. Die Sahne mit dem Mascarpone glatt rühren und unter die kalte Vanillemilch mischen. Die Eismasse in die Eismaschine füllen und in ca. 40 Min. cremig fest gefrieren lassen.
5. Die Erdbeeren waschen, putzen und halbieren oder vierteln. Das Eis und die Erdbeeren auf Tellern verteilen und mit dem Balsamico-Sirup beträufeln.