

Rezept

## Vin-Santo-Eis

Ein Rezept von Vin-Santo-Eis, am 25.04.2024

### Zutaten

|   |                    |
|---|--------------------|
| <b>200 g</b> Crème double                   | <b>200 g</b> Sahne |
| <b>4</b> Eigelbe                            | <b>80 g</b> Zucker |
| <b>100 ml</b> Vin Santo (ital. Dessertwein) |                    |

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

### Zubereitung

1. Crème double und Sahne in einem Topf erhitzen. Eigelbe mit Zucker und Vin Santo in einem Schlagkessel glatt verrühren. Sahnemischung unterrühren und über dem heißen Wasserbad mit einem flachen Schneebesen cremig aufschlagen.
2. Schüssel mit der Eismasse in ein eiskaltes Wasserbad stellen, kalt rühren und 30 Min. im Kühlschrank durchkühlen lassen.
3. Gut gekühlte Eismasse in die Eismaschine füllen und in 40-50 Min. cremig fest frieren lassen. Eis aus der Maschine nehmen, sofort servieren oder in eine Gefrierbox mit Deckel füllen und tiefkühlen.