

Milcheis

Zutaten für ca. 1 l:

500 g Vollmilch
250 g Sahne
100 g Milchpulver
125 g Zucker
25 g Dextrose/Traubenzucker

Zubereitung:

1. Milch, Sahne, Milchpulver, Zucker und Traubenzucker in einem Topf verrühren.
2. Langsam erhitzen, damit sich der Zucker löst.
Öfters umrühren, damit die Masse nicht anbrennt.
3. Abdecken und möglichst 4 bis 6 Stunden gekühlt reifen lassen.
4. Eismasse in die Eismaschine geben und cremig gefrieren lassen.
Das Eis in ein gut vorgekühltes Gefäß umfüllen.
Die Oberfläche z.B. mit Pergamentpapier abdecken.
Tiefkühlen bis es so fest ist (etwa 30 bis 60 Minuten), dass man Kugeln daraus formen kann.

Stracciatella

Zartbitterschokolade fein zerkleinern und auf Wasserbad schmelzen und über die Eismasse träufeln, nicht unterrühren. Schokolade kurz abkühlen lassen.
Anschließend mit der Eismasse vermengen, sodass die Schokolade bricht und sich die Schokoladensplitter gleichmäßig verteilen. Das Eis ins Tiefkühlfach stellen und anziehen lassen.