

Vanilleeiscreme/Grundeiscreme – Glace à la vanille

Zutaten für ca. $\frac{3}{4}$ l:

300 g Vollmilch und 200 g Sahne
 $\frac{1}{2}$ bis 1 Vanilleschote
Prise Salz
5 Eigelbe
100 bis 120 g Zucker

Zubereitung:

1. Milch, Sahne, Salz,
Vanilleschote (längs halbiert/ausgekratzt)
und 50 g Zucker bis etwa 70 ° C erhitzen.
Mindestens 30 Minuten (gerne länger) ziehen lassen.
 Die Aromastoffe gehen in die Milch über. Nicht umrühren.
Zucker verhindert das Anbrennen von Milcheiweiß.
2. Eigelbe und 50 g Zucker in einem Schlagkessel schaumig rühren.
 Das Eigelb wird gleichmäßig verteilt.
3. Heiße Vanilmilch nach und nach in die Eigelb-Zucker-Masse einrühren.
 Damit das Eiweiß (Protein) nicht gerinnt.
4. Flüssigkeit auf einem heißen Wasserbad abziehen = erhitzen und dabei rühren.
 Das Eiweiß (Protein) bindet beim Erwärmen (80 ° C).
Die Flüssigkeit wird cremig.
5. Masse durch ein feines Sieb passieren und abkühlen.
Wenn möglich die Eismasse etwa 4 bis 6 Stunden gekühlt reifen lassen.
6. Eismasse in die Eismaschine geben und cremig gefrieren lassen.
Durch die Spatelrotation wird Luft untergearbeitet.
Das Eis wird cremig,
weil sich durch die ständige Bewegung der Spatelrotation kleine Eiskristalle bilden.
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.
Ableitungen: Schokoladen-, Nuss-, Mokka-, Karamelleis etc.