

Raffaello Eis

Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|----------------------------------|---------|
| Feinkristallzucker | 150 g |
| Eigelb / Eidotter | 1 Stk. |
| Vollmilch | 150 ml |
| Schlagobers / Rahm / Schlagsahne | 200 ml |
| Ferrero Raffaello | 10 Stk. |

Zubereitung:

Eigelb mit Zucker schaumig rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann die Eigelb-Zuckermasse langsam auf dem Herd erwärmen. Langsam die Milch zugeben.
Dann die Raffaellokugeln.

Anschließend alles mit einem Pürierstab pürieren & auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Inzwischen die Sahne schlagen und unter die Eismasse heben.

In die Eismaschine geben und 30 Minuten durchrühren.

Ohne Eismaschine: Masse in einen Behälter geben, ins Gefrierfach stellen und alle 20 Minuten umrühren, bis die Eismasse fest genug ist.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-286-Raffaello-Eis.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at