

FIOR DI LATTE EISCREME

Mit Olivenöl, Salzflocken, Honig & Fenchelsaat

Food & Drinks



ZUBEREITUNG

Die Milch mit dem Zucker in einem kleinen Topf ein Mal aufkochen und dann so lange leicht köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann Mascarpone unterrühren, noch ein Mal aufkochen und den Topf vom Herd nehmen. Die Milchmischung abkühlen lassen. Sobald die Mischung kalt ist, die Sahne in einem hohen Rührgefäß mit dem Handmixer halbsteif aufschlagen und vorsichtig unterheben.

Die Masse nun in eine Aufbewahrungsdose mit Deckel geben und ins Gefrierfach stellen. Alle 20 Minuten umrühren, solange es geht, damit keine Eiskristalle entstehen. Alternativ die abgekühlte Masse in eine Eismaschine füllen und nach Anleitung gefrieren.

Für das Topping die Fenchelsaat in einer kleinen Pfanne ohne Zugabe von Fett anrösten, bis sie duftet. Dann in einem Mörser fein mahlen.

Zum Servieren das Eis portionieren und Olivenöl, Salzflocken, Honig und gemahlene Fenchelsaat darauf verteilen.

ZUTATEN

Für etwa 900 ml / 4-6 Portionen

Für die Eiscreme:

- 200 ml Milch
- 250 ml Mascarpone
- 200 ml Sahne
- 100 g Zucker

Außerdem je Portion:

- 1 TL Olivenöl
- ¼ TL Salzflocken
- 1 TL Honig
- ½ TL Fenchelsaat

UTENSILIEN

Messbecher, kleiner Topf, Schneebesen, Handmixer mit Quirlen, hohes Rührgefäß, kleine Pfanne, Mörser