



Benötigte Zutaten

Für das Milcheis

250 ml **Premium Alpenmilch**

200 ml **Premium Schlagobers**

150 g Zucker

2 Eigelb (Größe L)

Für das Trifle

400 g Erdbeeren

4 EL Granola

etwas Balsamico Creme

Erdbeer Milcheis Trifle im Glas

Dieses cremige Milcheis in Kombination mit fruchtigen Erdbeeren und ein knuspriges Granola sorgt für den perfekten Crunch. Sahmig, erfrischend, crunchy und fein- genau so darf Eisgenuss einfach immer sein.

Anleitung

1. Milch und Schlagobers in einem Topf aufkochen und dann vollständig abkühlen lassen.
2. Die Eigelbe mit Zucker in einer Schüssel aus Edelstahl verrühren.
3. Die gut abgekühlte Milch Schlagobers Mischung unterrühren.
4. Die Schüssel mit der Eis Masse auf ein heißes Wasserbad geben und kräftig mit einem Handmixer aufschlagen, bis sie schön cremig ist.
5. Das Eis in eine Eismaschine geben oder alternativ die Masse in einen Gefrierbehälter geben und für mindestens zwei Stunden in den Gefrierschrank stellen.
6. Sobald die Masse zu gefrieren beginnt, kräftig durchrühren und wieder in den Gefrierschrank geben.
7. Diesen Vorgang alle 30 Minuten wiederholen.
8. Nach der letzten Wiederholung das Eis für mindestens weitere zwei Stunden gefrieren lassen.
9. Die Erdbeeren waschen, putzen, in Stücke schneiden und pürieren.
10. Das Püree in die Gläser verteilen, eine Kugel Milcheis drauf geben und mit Granola sowie etwas Balsamicocreme toppen.

SalzburgMilch



Ein Rezept von
cookingcatrin.at