

Vanilla Ice Cream bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Vanilleschote, 300 ml Sahne, 80 gr Zucker, 1 Prise Salz, 200 gr Crème double.

Die Vorbereitungen:

Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herausschaben, beides mit Sahne, Zucker und Salz in einem Topf bei schwacher Hitze erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Die Zubereitung:

Die Vanilleschote herausnehmen, die Crème double unterrühren und in einer kältefesten Form für rund 4 Stunden in den Gefrierschrank stellen. Dazu paßt z.B. Mocca Sauce.

Guten Appetit!