

INGWER-KARDAMOM-EISCREME



GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Ingwerpüree 450g

ZUTATEN

1,5
|



- ¾ l Sahne
- ¼ l Vollmilch
- 250 g Zucker
- 125 g Eigelb
- 5 Stück Kardamom
- 30 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- Rote Früchte zum Garnieren
- Honigkresse

ZUBEREITUNG

Sahne, Milch, Kardamom und 125 g Zucker in einen großen Topf geben. Zum Kochen bringen und dann den Ingwer hinzufügen. Mit dem Deckel auf der Pfanne 15 bis 20 Minuten ziehen lassen. Die Mischung sieben. Das Eigelb und den Rest des Zuckers mit dem Mixer auf höchster Stufe schaumig schlagen, bis es weiß wird. Die heiße Masse auf das geschlagene Ei gießen.

Gut verrühren.

Die Mischung wieder in den Topf geben und auf ca. 75 bis 80 Grad erhitzen. So schnell wie möglich zurückkühlen. Die Mischung mit einer Eismaschine zu Eis verarbeiten. Mit roten Früchten und Honigkresse servieren.