

Vanilleglace von André Marty

Mengen für 25 Personen

15 Stück Vanilleschote

1.25 Liter Milch

1.25 Liter Vollrahm

15 Stück Eigelb

350 g Zucker

Vanilleschoten aufschneiden. Mark herauskratzen.

Die Hälfte der Milch, Rahm, Vanilleschote und -mark aufkochen.

Eigelb, Zucker und restliche Milch verrühren.

Kochende Flüssigkeit unter Rühren dazugiessen.

Alles zurück in die Pfanne geben. Unter ständigem Rühren, bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen (85 °C).

Durch ein Sieb in eine Chromstahlschüssel giessen und unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen.

In der Schüssel ca. 4 Stunden gefrieren lassen. Masse alle 30 Minuten mit einem Schwingbesen durchrühren.