

Eisparfait

0,5	l	Sahne
2	St	Eier
2	St	Eigelb
125	g	Zucker

Sahne schlagen und kühl stellen. Eier mit Zucker warm –kalt auf dem Wasserbad aufschlagen und mit den gewünschten Aromen oder Inhaltsstoffen mischen. Wenn die Grundmasse abgekühlt ist vorsichtig die Sahne unterheben und einfrieren.

Vanillecremeeis

0,5	l	Milch
100	g	Zucker
5	St	Eigelb
1/2	St	Vanilleschote

Eigelb und Zucker verrühren. Milch mit ausgekratzter Vanilleschote aufkochen. Unter kräftigem Rühren unter die Eigelb-Zuckermasse geben. Weiter erhitzen (zur Rose) bis die Masse bindet. Durch ein Haarsieb passieren und rasch abkühlen. Die abgekühlte Masse in einer Eismaschine frieren.

Schokoladencremeeis

0,5	l	Milch
60	g	Zucker
5	St	Eigelb
150	g	Kuvertüre

Eigelb und Zucker verrühren. Milch aufkochen. Unter kräftigem Rühren unter die Eigelb-Zuckermasse geben. Weiter erhitzen (zur Rose) bis die Masse bindet. Kleingeschnittene Kuvertüre (oder Tropfen) dazu geben und glattrühren. Durch ein Haarsieb passieren und rasch abkühlen. Die abgekühlte Masse in einer Eismaschine frieren.

Sorbet

Erdbeersorbet

600	g	Erdbeermark
40	ml	Zitronen- oder Limettensaft
300	ml	Läuterzucker
30	g	Eiweiß

Mark, Zitronensaft und Läuterzucker mischen. Eiweiß unterrühren. In einer Eismaschine gefrieren.

Himbeersorbet

600	g	Himbeeren
1	EL	Himbeergeist nach Wunsch
300	ml	Läuterzucker
Zitronenschale von 1/2 Zitrone (unbehandelt)		

Zitronenschale mit etwas Läuterzucker ausziehen und passieren. Himbeeren mit restlichem Läuterzucker mischen, pürieren, passieren. Alles vermischen und abkühlen lassen. Bei Bedarf Eiweiß unterrühren (Siehe Erdbeersorbet) und einfrieren.

Zitronensorbet

0,6	l	Läuterzucker
160	g	Zitronensaft
2	St	unbehandelte Zitronen
30	g	Eiweiß

Schale der zwei Zitronen in Läuterzucker ausziehen. Zitronensaft begeben. Durch ein Haarsieb passieren. Abkühlen. Eiweiß unterrühren. In einer Eismaschine gefrieren.