Cremiges Mascarpone-Vanilleeis

Das cremigen Mascarpone-Vanilleeis wird ganz ohne Ei zubereitet und zergeht trotzdem auf der Zunge. Ein Rezept, das durch verschiedene Kombinationen sehr variabel ist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 6,0 h

Gesamtzeit: 6,2 h

Zutaten

250 g	Mascarpone
250 g	Kondensmilch (gezuckerte)
1 TL	Vanilleextrakt
125 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Für das cremige Mascarpone-Vanilleeis, den Mascarpone, die gezuckerte Kondensmilch und das Vanilleextrakt in eine Schüssel geben und cremig rühren.

2. Dann das Schlagobers steif schlagen und unter die Creme heben.

3. Die Masse anschließend in eine kältebeständige Schüssel (mit Deckel) geben, ca. 6 Stunden gefrieren lassen (besser über Nacht) und dabei gelegentlich durchrühren. Wer im Besitz einer Eismaschine ist, kann diese natürlich verwenden.

Tipp

Das Eis schmeckt z.B. hervorragend mit Marillen und gerösteten Mandelblättchen. Eine Karamellsauce würde ebenfalls sehr gut zu dieser Kombination passen.