

Basisrezept aus dem La Violla Kochbuch erweitert

Erdbeereis

8 Portionen

Zutaten

400 g vollreife Erdbeeren, 250 g Zucker, 200 ml Sahne oder 200 ml Sekt, 200 ml Wasser

Zubereitung

1. Wasser mit dem Zucker zum Kochen bringen
2. 2 Minuten köcheln lassen
3. Sirup von der Kochstelle nehmen
4. Erdbeeren putzen und zerkleinern und zusammen mit dem Sirup pürieren
5. Sahne aufschlagen
6. Sahne oder Sekt unter die Masse ziehen
7. die Masse in einer Schüssel ins Gefrierfach stellen
8. zunächst nach einer Stunde und dann im Halbstunden-Rythmus die Masse mit einer Gabel gut durcharbeiten und dabei die sich bildenden Eiskristalle zerkleinern
9. wenn die Masse nicht mehr zarter wird - also etwa nach dem 5ten Mal - ist das Eis fertig

Zeitbedarf

30 Minuten für den Ansatz, dann gut 3 Stunden bis das Eis fertig ist

