

Zutaten

- 400 ml Sahne
- 75 g Zucker
- 50 g Balsamico Creme (süß)
- 4 Eigelb
- Mark einer Vanillestange

Dessert

Süßes Aceto Balsamico Eis

Entdecken Sie unser Rezept für süßes Aceto Balsamico Eis. Einfach nachzumachen und ein Genuss! Jetzt ausprobieren bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Die Sahne mit dem Zucker und der ausgekratzten Vanillestange aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Das Eigelb mit einem kleinen Schuss der heißen Masse anrühren und anschließend mit der restlichen Sahnemasse verrühren. Den Balsamico einlaufen lassen. Die Masse passieren, kaltstellen und in der Eismaschine gefrieren lassen.