Fromage-Blanc-Eis

250 ml Milch

125 ml Sahne

125 ml Frischkäse (Brillant Savarin)

3 EL Erdbeercoulis

 Mark von ½ Vanilleschote

30 g Kristallzucker

4 Eigelb

Die Milch und Sahne aufkochen.

 Das Vanillemark zugeben und 1 Stunde ziehen lassen

Zucker und Eigelb weiß-schaumig aufschlagen.

Die Sahne-Milch-Mischung nochmals aufkochen und mit dem Eischaum zur Rose abziehen. Den Frischkäse und das Coulis einrühren und auskühlen lassen.

 In einer Eismaschine cremig frieren.