

FIOR DI LATTE

200 ml	Vollmilch
150 g	Zucker
150 g	Mascarpone
300 ml	Schlagsahne

Die Milch mit dem Zucker in einem kleinen Topf erwärmen bis der Zucker geschmolzen ist. Den Mascarpone hinzufügen und unter Rühren darin auflösen, alles einmal kurz aufkochen, vom Herd nehmen und vollständig abkühlen lassen.

Die Sahne halb steif schlagen und unter die Milch-Zucker-Mascarpone Masse heben. Luftdicht zugedeckt im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

Die Eismasse in der Eismaschine nach Anleitung zu Eiscreme rühren lassen. Dann in ein gefriergeeignetes Gefäß füllen und ca. 2 Stunden tiefkühlen.