

Dessert Tarte Tatin / Tonkabohnen-Eis / Karamell-Sauce
Rezeptteil 3 von 4 Tonkabohnen-Eis

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
250 ml	Milch
3	Eier
130 g	Zucker
2	Tonkabohnen
500 ml	Sahne

Vorbereitung

1. Die Milch und die Hälfte der Sahne in einen Topf füllen und die Tonkabohnen hinein reiben.
2. Die Eier zusammen mit dem Zucker in eine große Schüssel geben.
3. Sahne steif schlagen und kühlen.

Zubereitung

Kochfeld Stufe 7: Die Milch/Sahne aufkochen, Hitze auf Stufe 3 reduzieren und 5 min. ziehen lassen.

Kochfeld Stufe 7: Die Schale mit dem Ei/Zucker auf ein Wasserbad stellen und mit einem Schneebesen so lange rühren, bis die Masse cremig und hellgelb ist. Dabei immer den Rand säubern, damit das Ei dort nicht gerinnt.

Nun die heiße Milch vorsichtig hineinlaufen lassen und dabei ständig rühren, bis die Masse eindickt.

Die Masse im Eiswasserbad herunter kühlen und die Sahne einrühren.

In der Eismaschine fertig stellen.