Rezept
Ricetta

Bergila®

Lavendel-Vanille-Eis

Gelato al gusto lavanda e vaniglia

SHOP ONLINE
www.bergila.com

Lavendel-Vanille-Eis (ohne Eismaschine)

Zutaten:

- 250 ml Milch
- 250 ml frische Sahne
- 1 Vanilleschote
- 6 Eigelb
- 125 g Zucker
- 1 Tropfen ätherisches Lavendelöl

Die Milch und Sahne in einen Topf geben. Die Vanilleschote längs aufschneiden und dazugeben. Erhitzen und einmal aufkochen lassen. Danach vom Herd nehmen und 10 Minuten ruhen lassen. Eigelb und Zucker zu einer cremigen Masse rühren. Die Vanilleschote aus der Milch-Sahne-Mischung holen, das Mark auskratzen und zur Milch hinzugeben. Die Eigelb-Zucker-Mischung zu der warmen Sahne-Milch-Mischung geben und verrühren. Bei sehr schwacher Hitze unter Rühren so lange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit etwas dicker wird. Die Masse in eine Schüssel (gefriergeeignet) füllen und abkühlen lassen. Hin und wieder umrühren. Sobald die Masse etwas abgekühlt ist, 1 Tropfen ätherisches Lavendelöl hinzufügen und gut verrühren. Sobald die Masse ganz abgekühlt ist, mit Frischhaltefolie bedecken und für 5-7 Stunden in die Gefriertruhe stellen. Solange die Masse nicht gefroren ist, immer wieder umrühren damit sich keine Eiskristalle bilden.

Gelato al gusto lavanda e vaniglia (senza gelatiera)

Ingredienti:

- 250 ml di latte
- 250 ml di panna fresca
- 1 baccello di vaniglia
- 6 tuorli
- 125 g di zucchero
- 1 goccia di olio ess. di lavanda

Versate il latte e la panna in un tegame. Aggiungetevi anche un baccello di vaniglia aperto per il lungo. Riscaldate e portate ad ebollizione. Poi togliete il tegame dal fuoco e fate riposare per 10 minuti. Montate i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso. Togliete il baccello di vaniglia e raschiatene la parte interna, aggiungendola al latte. Unite la miscela di tuorli e zucchero alla miscela di latte e panna calda, mescolando con cura. Lasciate sobbollire a fuoco basso, mescolando costantemente, fino a quando il composto si addenserà un po'. Versate il composto in un recipiente (idoneo al congelamento) e lasciatelo raffreddare. Mescolate di quando in quando. Non appena il composto si sarà raffreddato un po' aggiungete 1 goccia di o. e. di lavanda ed amalgamate bene. Quando il composto si sarà raffreddato completamente, ricopritelo con la pellicola e riponete il contenitore nel freezer per 5-7 ore. Mescolate ripetutamente finché il composto non sarà congelato del tutto, onde evitare che si formino cristalli di ghiaccio.