

Fior di Latte

Zutaten (für ca. 900 ml Eis)

- 200 ml Milch
- 300 ml Schlagsahne
- 150 g Zucker
- 150 g Mascarpone

Zubereitung

Die Milch mit dem Zucker in einem Topf erwärmen bis der Zucker aufgelöst 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. Zugedeckt im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

Die Eismasse in ein tiefkühlgeeignetes Gefäß geben und in den Gefrierschrank stellen. **Alle 30 Minuten** mit dem Schneebesen gut durchrühren, bis das Eis fest ist (nach **ca. 3 - 4 Stunden**).

Zubereitung ohne Eismaschine

- Die Masse in eine große Schüssel geben (doppelt so groß sein wie die Eismenge).
- In den Gefrierschrank stellen und warten, bis die Masse ein paar Zentimeter am Rand gefroren ist (**ca. 90 Minuten**)
- Aus dem Gefrierschrank nehmen und mit einem starken Schneebesen kräftig durchrühren und alles vom Rand lösen. Richtig Luft darunter schlagen, damit eine geschmeidige und luftige Masse entsteht.
- Wieder in den Tiefkühler stellen und den Vorgang in kürzeren Abständen (**ca. 30 Minuten**) mehrmals wiederholen bis eine softeisartige Masse entstanden ist.
- Das Eis in eine lagerfähige Form umfüllen und in den Gefrierschrank stellen.

Quellen:

- <https://chocolateandclouds.com/2017/07/fior-di-latte-italienisches-milcheis-rezept.html>
- <https://www.eis-machen.de/2011/09/serie-eis-machen-ohne-eis-maschine-teil-1/>

From:
<http://www.fritzwiki.de/> - FritzWiki

Permanent link:
http://www.fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:getraenke:fior_di_latte

Last update: **06.07.2025 10:07**



