

Rezept Vanilleeis (für 5 Personen):

250 gr Rohrzucker
500 gr Mascarpone
3 Eier
3 Vanilleschoten (das Mark ausgekratzt)
70 gr weiße Schokolade



Eier trennen, Eigelb mit dem Zucker verrühren, dann die Mascarpone und das Vanillemark unterrühren. Schokolade raspeln und die Raspeln ebenfalls unterrühren. Eiweiß steif schlagen und dann vorsichtig mit einem Löffel unterheben und vorsichtig verrühren. Abfüllen und 10 Std. im Gefrierfach einfrieren.