

Eiscreme



Zutaten:

4 Eigelb

4 Eiweiß

75g Tagatesse

500ml Sahne

25 kleine Schälchen

Zubereitung:

Eigelb mit Tagatesse verquirlen bis eine homogene, helle Mischung entsteht. Eiweiß steif schlagen.

Anschließend die Sahne steif schlagen und alle Zutaten mischen. Die Mischung in kleine Schälchen füllen und einfrieren.

Tipp: Schokoladeneis erhalten Sie, wenn Sie am Ende der Zubereitung 100g geschmolzene Tagatose Schokolade hinzufügen.