

heute gibt es... Gelato fiordiletta



Zutaten:

- 200ml Milch
- 200ml Sahne
- 100g Zucker

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in einem Topf geben und bei niedriger bis mittlerer Hitze den Zucker durch Rühren lösen.
2. Sobald sich dieser komplett gelöst hat das Gemisch abkühlen lassen, anschließend in einem Behälter geben und für ca. 1 Stunde im Kühlschrank stellen.
3. Die Masse danach in die Eismaschine geben (beachtet hierbei die genaue Anleitung eurer Maschine) und bis zur gewünschten cremigen Konsistenz rühren gelassen. Dies dauert je nach Gerät zwischen 20 und 40 Minuten. Das fertige Eis kann entweder gleich serviert werden oder in einer Frischhaltedose bis zu zwei Wochen im Gefrierfach aufbewahrt werden.

