Frittiertes Zitronengras-Eis



Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Zitronengraspüree 450g

Zutaten

1,5 l

- ¾ l Sahne
- ¼ l Vollmilch
- 250 g Zucker
- 125 g Eigelb
- 100 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspüree)
- 100 g Eiweiß
- 250 g Kokosflocken
- 1 Ei

Zubereitung

Sahne, Milch, Zitronengras und 125 g Zucker in einen großen Topf geben. Aufkochen lassen. In einer Schüssel die Eigelb mit dem restlichen Zucker mit dem Mixer sauf höchster Stufe verrühren, bis sie weiß werden. Wenn die Sahne kocht, 15 bis 20 Minuten unter einem Deckel ziehen lassen und dann die warme Masse auf das weiß geschlagene Eigelb geben (unter rühren). Die Mischung wieder in den Kochtopf geben und auf ca. 75 bis 80 Grad erhitzen. Die Mischung sieben und so schnell wie möglich zurückkühlen. In der Eismaschine zu Eis verarbeiten.
Kugeln ausstechen und im Gefrierfach hart werden lassen.
In den Kokosflocken, dann im geklopften Ei und dann wieder in den Kokosflocken panieren. Dies noch einmal wiederholen und wieder einfrieren. Die Kugeln in sehr sauberem Öl frittieren und mit etwas Puderzucker bestreuen.