

FIOR DI LATTE

Dessert



ZUTATEN

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

ZUBEREITUNG

1. Zucker mit der Milch in einem Topf verrühren und aufkochen.
2. Den Topf vom Herd nehmen und die Mascarpone unterrühren, diese Mischung nun noch einmal kurz aufkochen. Vorsicht, dass nichts anbrennt.
3. Anschließend den Topf bei Seite stellen und das Ganze ca. 15 Minuten abkühlen lassen.

4. Sahne leicht steif schlagen und dann unter die Mascarpone-Zucker-Milch-Mischung heben.
5. Jetzt muss die Masse entweder in die Eismaschine (das ist natürlich sehr geil)..oder für etwa 3 Stunden ins Gefrierfach und gelegentlich umrühren.



Tipp: Mit etwas Sesam und Honig toppen! Schmeckt himmlisch.