

Fior di latte **(für 4 Personen)**

Zutaten: 200 ml Milch mind. 3,5 % Fett
 120 g Zucker
 250g Mascarpone
 300 ml Sahne

Zubereitung:

Die Milch wird zusammen mit dem Zucker in einem Topf verrührt und einmal aufgekocht. Den Topf vom Herd nehmen und den Mascarpone gut unterrühren, diese Mischung nun noch einmal kurz aufkochen.

Den Topf zur Seite stellen und ca. 15 min abkühlen. Am besten gebt ihr die Mischung in ein anderes Gefäß, damit sie schneller abkühlen kann.

Nun die Sahne halb steif schlagen und unter die Mischung rühren. Nun sollte die Eis-Masse im Gefrier- oder Kühlschranks gekühlt werden (ca. 30 min.).

In der Eismaschine wird die Masse zu Fior di Latte verarbeitet.