



*Unser Bestes für Ihre Familie*

## Eis von schwarzen Oliven TM 31

12 Portionen

200 g	schwarze Oliven, entsteint
600 g	Sahne
50 g	Vollmilch
200 g	Zucker
12	Eigelb

- Oliven in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 8** zerkleinern und umfüllen.
- Sahne, Milch und Zucker in den Mixtopf geben, **4 Min./100°/Stufe 2** aufkochen und umfüllen.
- Mixtopf spülen.
- Eigelb in den Mixtopf geben und **3 Min./Stufe 6** cremig schlagen.
- Sahne-Milch-Zucker-Mischung und Oliven zugeben und **5 Min./100°/Stufe 2** erhitzen, bis die Masse eine cremige Konsistenz bekommt. Masse durch ein Sieb passieren, in Eiswürfelbereiter füllen und im Gefrierschrank 3 - 4 Stunden fest gefrieren lassen.
- Vor dem Servieren die einzelnen Würfel in den kalten Mixtopf geben und **30 Sek./Stufe 8** zu einem cremigen Eis verrühren.

### **Bemerkung:**

Cristiano Rienzner reicht sein Eis von schwarzen Oliven zu Fleischgerichten, es ist ein besonderes Highlight zu frisch Gegilltem.



Thermomix