

Basilikumglace mit weisser Schokolade

Zutaten

Vanille-Creme

- 2 ½ dl Vollmilch
- 2 ½ dl Vollrahm
- ½ Vanilleschote, längs aufgeschnitten
- 2 frische Eigelbe
- 70 g Zucker

Basilikum

- 15 g Basilikumblätter
- Wasser, siedend
- 1 dl Vollmilch
- 100 g weisse Toblerone, fein gehackt
- Servieren: einige Basilikumblätter

Zubereitung

Vanille-Creme

Die Hälfte der Milch mit dem Rahm und der Vanilleschote aufkochen. Restliche Milch, Eigelbe und Zucker in einer Schüssel verrühren. Ca. 1 dl von der heissen Milch unter Rühren zur Eigelbmasse giessen, alles zurück in die Pfanne geben, unter ständigem Rühren bis vors Kochen bringen. Pfanne von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren, Creme durch ein Sieb in eine Chromstahlschüssel giessen.

Basilikum

Basilikum im siedenden Wasser ca. 30 Sek. blanchieren, herausnehmen, kurz in eiskaltes Wasser legen, gut abtropfen. Basilikum mit der Milch pürieren, unter die Creme rühren. Zugedeckt ca. 4 Std. gefrieren, dabei 3- mal durchrühren. Schokolade darunter rühren, ca. 1 Std. fertig gefrieren.



Rezept und Bild Quelle: www.fooby.ch