

Autor: Effilee

Zubereitungszeit: 1 Stunde 40 Minuten

Garzeit: 20 Minuten



Zutaten

6 Eigelb

90 g Zucker

Mark von einer ½ Vanilleschote

200g Sahne

200g Milch

Zubereitung

Die Methode stammt aus dem großartigen Sous Vide Kochbuch ›Under Pressure‹ des amerikanischen Starkochs Thomas Keller, das sehr empfehlenswert ist.

Alle Zutaten verrühren, durch ein feines Sieb geben und in einem Sous Vide Vakuumbbeutel so evakuieren, dass möglichst wenig Luft im Beutel ist. Bei 85 °C in das Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** geben und die Temperatur sofort auf 82 °C reduzieren. 20 Minuten Sous Vide garen.

Herausnehmen und etwas ruhen lassen. Möglicherweise haben sich die Bestandteile etwas getrennt, das kann man durch vorsichtiges Zupfen und Schütteln des Sous Vide Beutels leicht reparieren. Anschließend in Eiswasser abkühlen.

Die Creme ist jetzt pasteurisiert und kann, im ungeöffneten Beutel, ein bis zwei Wochen aufbewahrt werden. Möglichst direkt vor dem Gebrauch in der Eismaschine gefrieren.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von EFFILEE aus der November / Dezember-Ausgabe 2010 zur Verfügung gestellt.

Photo: © photocrew / Fotolia.com