

**Autor:** Elizabeth Kearney  
**Garzeit:** 30 Minuten



## Zutaten

3 Tassen (670 g) Erdbeeren, entkernt und in Stücke geschnitten (am besten frische Erdbeeren, aber es geht auch mit gefrorenen; sie müssen aufgetaut sein)  
6 große Eier  
1 Tasse (200 g) Feinkristallzucker  
1 Tasse (237 ml) Sahne  
½ Tasse (118 ml) Vollmilch  
½ Tl. (2 ml) reiner Vanilleextrakt  
¾ Tasse (150 g) fettarmes Milchpulver  
1 Prise Salz

## Zubereitung

Alle Zutaten in eine Küchenmaschine oder einen Mixer geben und zu einer cremigen Konsistenz verarbeiten.  
Die Mischung in einen großen Sous Vide Vakuumbbeutel (3,8 Liter) geben und so viel Luft wie mögliche heraus drücken. Bei 82 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** 30 Minuten Sous Vide garen.

Den Sous Vide Beutel entnehmen und für ca. 30-45 Minuten in Eiswasser legen. Sobald die Masse komplett abgekühlt ist, den Beutel für weitere 3 bis 4 Stunden in den Kühlschrank legen. Dann die Masse in die Eismaschine geben und es sich schmecken lassen!

Photo: © HLPhoto / Fotolia.com