

Aceto Balsamico Glace

Die süss-saure Köstlichkeit.



Zubereitung

Rahm, Milch und Zucker unter ständigem Rühren aufkochen und dann auskühlen lassen.

Die Mischung in eine Glacémaschine geben und gefrieren lassen. Sobald das Gelato halb gefroren ist, Aceto beifügen und mit weiteren 3 – 4 Umdrehungen einrühren.

Gelato in ein vorgekühltes Gefäss abfüllen und im Tiefkühler fest werden lassen.

Aus dem Gelato Kugeln ausstechen, Portionen in Gläser anrichten und mit etwas Aceto Balsamico Tradizionale beträufeln.

Zutaten für 6 Personen

- 500ml Rahm
- 500ml Vollmilch
- 300g Zucker
- 10ml Aceto Balsamico Tradizionale