
Sorvete de milho verde - Mais-Eis

Zutaten:

3 Dosen	Maiskörner
200 ml	Wasser
1 Dose	gezuckerte Kondensmilch (bzw. Kondensmilch + Zucker)
1 Dose	Creme de Leite (ersatzweise süße Sahne)
2 Stück	Eier

Zubereitung

Die Maiskörner in das Wasser geben und im Mixer pürieren. Die Masse anschließend durch ein Sieb passieren und in den Mixer geben und mit der Milch und dem Eigelb gut verquirlen und anschließend in einen Topf geben. Diesen auf den Herd stellen, erwärmen und unter ständigem Rühren eindicken und danach erkalten lassen.

Die Creme de Leite bzw. die süße Sahne gut unterrühren und zum Schluss das steif geschlagene Eiweiß unterziehen.

In der Tiefkühltruhe oder im Gefrierfach fest werden lassen, dabei zwischendurch möglichst immer mal wieder umrühren.

Viel Erfolg, Thomas