# Waldmeistereis

**Zutaten:**

200 ml Milch

250 ml Schlagsahne

8 Eigelb (Kl. M)

150 g Zucker

150 ml Waldmeistersirup

1 Spritzer Farbe grün

100 gramm Basic Textur

50 ml Glicerina

**Zubereitung:**

Eigelb zur Rose abziehen.

Zucker in der Milch auflösen und Basic Textur einmixen.

Sahne aufschlagen.

Alle Zutaten vermischen und in die Sorbetere geben