Schwarzes Sesam Eis

1400 ml Sojamilch

500 ml Sahne

500 g Zucker

300 g Schwarzen Sesam (Paste)

300 g Eigelb

Sesam rösten und im Mörser zur Paste Verarbeiten. Sojamilch Sahne und 200g Zucker aufkochen. Dann den Sesam dazu geben. Eigelb mit dem restlichem Zucker über dem Wasserbad schaumig schlagen. Sojamilch langsam auf das schaumig geschlagene Ei kippen und dabei rühren.

In die Eismaschine geben.