Ube Eis

* 1 L Kondensmilch
* 300g gesüßte Kondensmilch
* 500ml Sahne
* 200g Ube/lila Süßkartoffel
* 10g Vanilleschote
* 30g weiße Kuvertüre

1. Ube mit Schale kochen, schälen und pressen
2. Kondensmilch, Sahne, Vanille und eine Prise Tonkabohne zusammen aufkochen
3. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen
4. Alles zusammen verrühren und in die Eismaschine geben
5. Gegebenenfalls Glyzerin verwenden !