Weiße Schokolade Himbeer Eis

1,6 L Milch

500 g Zucker

400 g Eigelb

160 g Glucose

400 g Kuvertüre

400 g Himbeerpüree

Milch mit Glucose aufkochen. Kuvertüre schmelzen. Eigelb mit dem Zucker über dem Wasserbad schaumig schlagen. Anschließend die Kuvertüre dazu geben. Dann langsam die Milch zu dem Eigelb dazu geben. Nun das Himbeerpüree rein gießen und ständig dabei rühren.

In die Eismaschine füllen.