

# Dessert

## Schwarzes Sesameis

### Zutaten:

125 ml Milch  
125 ml Sahne  
63 g Zucker  
1 St. Vanilleschote  
50 g Sesam, schwarz  
2 St. Eigelb

### Zubereitung:

Den Sesam in einer Pfanne ohne Öl unter ständigen schwenken rösten. Danach den Sesam in einem Mixer fein mixen, bis eine Paste entsteht. Milch und Sahne in einen Topf geben. Die Vanilleschote halbieren und mit einem kleinen Messer auskratzen. Das Vanillemark in die Milch-Sahne-Mischung geben und einmal aufkochen lassen. In der Zwischenzeit Zucker und Eigelb schaumig schlagen. Die heiße Milch über die Eigelbmasse geben und auf 72°C erhitzen ( zur Rose abziehen). Danach die Eismasse durch ein Sieb passieren und mit der Sesampaste verrühren. Die Eismasse im Kühlschrank kalt stellen. Ca. 30 Minuten vor dem servieren die kalte Eismasse in der Eismaschine frieren. Das Eis in Nocken ausstechen und mit geröstetem Sesam bestreuen.