

Weißes Schokoladeneis mit Heidelbeere



Weißes Schokoladeneis Rezept mit Heidelbeere. Ein Eis Rezept für Genießer. Hier steht die Weiße Schokolade Vordergrund. Erst dann, kommt ein Hauch von Heidelbeere durch. Dennoch ist Weißes Schokoladeneis ein sehr feines Eis. Im Geschmack nicht Dominant sondern leicht und cremig. Natürlich kannst du auch andere Variegatos im Eis benutzen.

Für das Eis benötigst du das Heidelbeer-Variegato.

Die Rezepte findest du hier:

?? Heidelbeer-Variegato.

Weitere Variegatos findest du hier »

Zutaten für 1000 g :

625 g Milch 1,5% 100 g Kondensmilch 10% (Alternativ zur Kondensmilch 50% Milch / 50% Sahne | Mit Kondensmilch wird das Eis cremiger!) 170 g Weiße-Kuvertüre 65 g Perfecto-Plus 25 g Eis-Perfecto 15 g Bindemitte-Perfecto 1 Prise Salz #Zutaten die später ins Eis kommen # 200 g -250 g Heidelbeer-Variegato.

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen.-- Die Weiße-Kuvertüre mit der Milch und Kondensmilch erwärmen bis sie ganz geschmolzen ist.-- Die trockenen Zutaten dazu geben und alles zusammen bei höchster Stufe 2 Min. mixen.-- Den Mix mindestens 60 Min. im Kühlschrank reifen lassen.-- Das Eis mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.-- Das fertige Eis nun schichtweise in einen Behälter füllen und zwischen jede Schicht Heidelbeer-Variegato verteilen und wer mag kann zum Schluss mit einem Löffel vorsichtig alles etwas mischen / strudeln.