Heidelbeer-Joghurt- Eis ohne Zuckerzusatz | Perfecto-X



Sehr cremig fruchtiges Heidelbeereis mit Joghurt und Sahne.
Schmeckt mit frischen Früchten so gut wie mit tiefgekühlten. Diese allerdings bei Verwendung vorher schonend auftauen lassen.
Wie immer bei meinen Rezepten, ist auch dieses weniger süß

Zutaten für 1000g:

110g Perfecto X 10g X- Perfecto Bindemittel 80g Xylit 300g Heidelbeeren 20g Zitronensaft 200g Joghurt 3,5% 280g Sahne 30%

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen -- Die Beeren, den Zitronensaft, den Joghurt und die trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 Min. mixen.-- Nun die Sahne dazugeben und nochmals kurz mixen.-- Den Mix mindestens 60 min. im Kühlschrank reifen lassen.-- Das Eis mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.

Rezept erstellt am 15. August 2019 von Danny Zie