Schokoladiges Schoko Eis

Bei diesem Schokoladen Eis Rezept, haben wir ein mildes und vollmundiges Schokoeis. Das nicht zu bitter aber dennoch schön schokoladig und cremig ist. Das Rezept habe ich für euch in 2 Variante gemacht. In der einen Variante ist von den Eiszutaten nur Kakao und die andere schnelle Variante ist mit unsere Schokoladen Eispaste. Zu dem habe ich auch von beiden Variante ein Zuckerfreies Eis Rezept mit Perfecto-X für euch gemacht.

Zutaten für 1000 g:

60 g Perfecto-Plus 40 g Eis-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 90 g Zucker 580 g Milch 3,5% 70 g Schoko-Eispaste Movito 100 g Kondensmilch 10% 45 g Sahne 30% Prise Salz OPTIONAL 8 g Perfecto-Cremosa #Version mit Kakao# 60 g Perfecto-Plus 55 g Eis-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 90 g Zucker 580 g Milch 3,5% 35 g Kakao 100 g Kondensmilch 10% 65 g Sahne 30% Prise Salz OPTIONAL 8 g Perfecto-Cremosa #Version ohne Zucker# 110 g Perfecto-X 15 g X-Bindemittel-Perfecto 80 g Xylit 580 g Milch 3,5% 70 g Schoko-Eispaste Movito 100 g Kondensmilch 10% 45 g Sahne 30% Prise Salz OPTIONAL 8 g Perfecto-Cremosa #Version ohne Zucker mit Kakao# 100 Perfecto-X 15 g X-Bindemittel-Perfecto 80 g Xylit 580 g Milch 3,5% 35 g Kakao 100 g Kondensmilch 10% 65 g Sahne 30% Prise Salz OPTIONAL 8 g Perfecto-Cremosa

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen.--
Milch, Kondensmilch, Schoko Eispaste und die trockenen Zutaten mixen und alles zusammen auf höchster Stufe 2 Min. mixen.--
Nun die Sahne dazugeben und nochmals kurz mixen.--
Falls du die Variante mit Kakao macht, musst du den Eismix jetzt unter stetigem Rühren kurz auf 85°C aufkochen und danach im Wasserbad herunterkühlen. **Bei Verwendung der Schoko Eispaste ist dieser Schritt** nicht nötig!--
Den Mix mindestens 60 min. im Kühlschrank reifen lassen.--

Rezept erstellt am 4. Februar 2022 von Andreas Thomä

Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.