Panna Cotta Eis mit Winterpflaumen

Auch in der kalten Jahreszeit lasst sich Eis sehr gut genießen. Umso besser, wenn ein Eis noch einen kleinen Schuss Alkohol drin hat, dann wird es einem ums so wärmer.
Genau dass, trifft auf mein Panna Cotta Eis mit Winterpflaumen zu! Ein tolles cremiges Eis, bei dem es einem warm ums Herz wird.
Wie der Name schon sagt, haben wir hier ein sehr cremiges Sahneeis das mit einem winterlichem Pflaumen Variegato, mit allem was dazugehört gekrönt ist. Natürlich lasst sich diese Eisbasis auch mit anderen Variegato´s kombinieren.
Für das Eis benötigst du das Winterpflaumen-Variegato und die Vanillepaste:
Zum Rezept Winterpflaumen-Variegato
Zum Rezept Vanillepaste
Die Perfecto-Zutaten findest du hier »

Zutaten für 1000 g:

137 g Eis-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 80 g Zucker 1 Prise Salz 465 Milch 3,5 % 300 g Sahne 30% 2-3g Vanillepaste selbst gemacht (1tl) #Zutaten die später ins Eis kommen # ca. 250g Winterpflaumen-Variegato

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen.-- Die Milch, Vanillepaste 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 nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren-- Das fertige Eis nun schichtweise in einen Behälter füllen und zwischen jede Schicht das Variegato verteilen

Rezept erstellt am 6. Dezember 2019 von Andreas Thomä