Salted Butter Caramel Eis – Eine verführerische Geschmacksexplosion



Salted Butter Caramel Eis – Der verführerische Eisgenuss für alle Feinschmecker

Salted Butter Caramel Eis ist ein wahrer Gaumenschmaus für alle Eisliebhaber und begeistert mit seiner einzigartigen Geschmackskomposition. Mit der Salted Butter Caramel Eispaste gelingt es dir, ein tolles cremiges Eis herzustellen. Welches den Trendgeschmack von salzigem Karamell mit einer dezenten Toffeenote verbindet. Diese köstliche Mischung aus süß und salzig wird auch dich überzeugen und deine Geschmacksnerven auf eine aufregende Reise entführen. Lass dich von diesem außergewöhnlichen Karamell Eis an warmen Sommertagen erfrischen oder aber du genießt es einfach so zwischendurch.

Veredle dein Eis mit einem Karamell Variegato

Ein besonderes Highlight für dein Salted Butter Caramel Eis ist das Hinzufügen eines Karamell Variegatos. Du kannst ein fertiges Toffee-Karamell Variegato als fertiges Produkt im Shop erwerben oder es mithilfe des Sahne-Karamell Creme Rezepts selbst zubereiten. Durch das Karamell Variegatos erhält dein Karamell Eis eine tolle Optik und eine zusätzliche Geschmacksnuance. Die süße Karamellnote des Variegatos harmoniert perfekt mit dem salzigen Aroma des von diesem Karamell Eis und schafft eine unwiderstehliche Geschmackssymphonie.

Rezept erstellt am 10. März 2023 von Andreas Thomä

Kreiere abwechslungsreiche Variationen

Das Eis Rezept bietet dir zahlreiche Möglichkeiten, um kreative Geschmacksvariationen zu entdecken. Zum Beispiel kannst du das Eis mit Schokoladen Variegatos, karamellisierten Nüssen verfeinern. Aber auch anderen süßen Zutaten wie Marshmallows oder knusprigen Keksstückchen passen in diese tolle Eis. Auf diese Weise entstehen einzigartige Geschmackskreationen, die nicht nur dir, sondern auch deinen Gästen ein unvergessliches Eisvergnügen bereiten wird. Experimentiere mit unterschiedlichen Zutaten und finde deine persönliche Lieblingskombination für dieses Eis.

Tauche ein in die Geschmackswelt des Salted Butter Caramel Eises

Zusammenfassend ist das gesalzene Karamell Eis eine echte Geschmacksexplosion, die du unbedingt ausprobieren solltest. Die perfekte Balance aus Süße und Salz, kombiniert mit der cremigen Textur und der Möglichkeit, das Eis mit verschiedenen Zutaten zu individualisieren, macht das Karamell Eis zu einem unwiderstehlichen Genuss. Probiere es selbst und lass dich von der verführerischen Welt des Salted Butter Caramel Eises begeistern! Ob als Dessert nach einem köstlichen Abendessen oder als Erfrischung zwischendurch – dieses Eis wird sowohl große als auch kleine Eisliebhab

Zutaten für 1000 g:

115 g Eis-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 50 g Zucker 500 g Milch 3,5 % 250 g Sahne 30% 70 g Salted Butter Caramel EISPASTE-Movito Prise Salz OPTIONAL 5 g Perfecto-Cremosa

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen.--
Die Milch, Eispaste 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 10. März 2023 von Andreas Thomä