

Stracciatella Eis wie aus der Eisdiele



Leckeres Stracciatella Eis wie aus der Eisdiele mit der Movito-Eispaste.

Für das Eis benötigst du...

? ? Stracciatella Eispaste

Die Perfecto-Zutaten findest du hier »

Zutaten für 1000 g:

135 g Eis-Perfecto 15 g Bindemitte-Perfecto 80 g Zucker 480 g Milch 3,5 % 180 g Sahne 30% 100 g Kondensmilch 10% 10 g Stracciatella EISPASTE-Movito Prise Salz #Variante ohne Zucker # 125 g Perfecto-X 15 g X-Bindemitte-Perfecto 80 g Xylit 540 g Milch 3,5 % 230 g Sahne 30% 10 g Stracciatella EISPASTE-Movito Prise Salz #Zutaten die später ins Eis kommen# 120 g geschmolzene Dunkle Kuvertüren

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen.--

Die Milch, Kondensmilch, 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.--

Wenn das Eis fertig ist, die geschmolzene Kuvertüren in die noch laufende Eismaschine laufen lassen.