

Stracciatella Joghurteis



Leckeres Stracciatella Joghurteis. Das Eis ist super lecker. Die Kombination von Joghurt und Schokolade schmeckt einfach toll. Ich habe das Rezept sowohl mit unserer Joghurt Eispaste für euch verbreitet als auch mit normalem Joghurt.

Zutaten für 1000 g:

660 g Vollmilch 3,5% 70 g Sahne 30% 95 g Eis-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 100 g Zucker 50 g Joghurt Eispaste-Movito 10 g Stracciatella Eispaste-Movito Prise Salz OPTIONAL 6 g Perfecto-Cremosa #Zutaten die später ins Eis kommen# 80 g Dunkle Kuvertüre oder Schokolade 20 g neutrales Kokosöl #ohne Eispaste# 500 g Joghurt 3,5% 154 g Vollmilch 3,5% 75 g Sahne 30% 160 g Eis-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 95 g Zucker 1 g Zitronensäure Prise Salz OPTIONAL 6 g Perfecto-Cremosa #ohne Zucker# 660 g Vollmilch 3,5% 70 g Sahne 30% 115 g Perfecto-X 15 g Bindemittel-Perfecto 90 g Xylit 50 g Joghurt Eispaste-Movito Prise Salz OPTIONAL 6 g Perfecto-Cremosa #ohne Eispaste & ohne Zucker# 500 g Joghurt 3,5% 169 g Vollmilch 3,5% 115 g Sahne 30% 105 g Perfecto-X 15 g Perfecto-Bindemittel-X 95 g Xylit 1 g Zitronensäure Prise Salz OPTIONAL 6 g Perfecto-Cremosa

Zubereitung:

Die Kuvertüre zusammen mit dem Öl schmelzen--

Alle trockenen Zutaten mischen --

Die Milch, Eispaste oder Joghurt je nach Variante 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--

Wenn das Eis fertig ist, die geschmolzene Kuvertüren in die noch laufende Eismaschine laufen lassen und sich das ganz kurz verteilen lassen