Mandel Amaretto Eis mit Mandel-Amaretto Variegato und Amarettis



Leckeres, cremiges Eis mit Amaretto und Amaretti Stücken und leckerem Variegto.

Zutaten für 1000 g:

#Zutaten Eis:# 30g Zucker 1 Prise Salz 15g Bindemittel-Perfecto 100g Perfecto 40g Perfecto-Minus 30g Ahornsirup 35g Amaretto 490g Milch 3,5% 80g Kondensmilch 10% 110g Obers 36% (32%) 70g Mandelmus #Ausserdem:# paar Amarettis zum einschichten #Zutaten Variegato:# 95 g Mandel Paste 70 g Amaretto 20 g Variegato perfecto 20 g Zucker 30-40 g Wasser

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen-- Trockene Zutaten, Milch, Kondensmilch auf 85° erhitzen, kurz halten und dann die restlichen Zutaten zugeben.-- Mixen und Obers unterrühren.-- Anschließend den Eismix im Kühlschrank für 3-6 Stunden reifen lassen.-- Mixen, frieren.-- Variegato einschichten, ich habe einige Amaretti etwas zerkleinert und mit eingeschichtet.-- 24 Stunden im Froster nachfrieren lassen. **#Zubereitung Variegato#** Amaretto mit Wasser in einer kleinen Stielkasserolle erwärmen-- Mandelpaste einrühren. Variegato perfecto und Zucker unterrühren.-- Unter Rühren, 1-2 Minuten aufkochen.-- Noch heiss in sterilisierte Gläser abfüllen und sofort verschliessen, paar Tropfen Rum oder Amaretto auf den Twist-off Deckel geben vor dem Verschliessen.-- Das Variegato muss kalt sein, bevor man es ins Eis schichtet.

Rezept erstellt am 4. Mai 2020 von Silvia Grilnberger-Nießl