

Latte Macchiato Eis mit Kaffee Variegato



Ein mega cremiges Latte Macchiato Eis mit einem sehr intensivem Kaffee Variegato... Ein Muss für alle Kaffeeliebhaber...

Achtung!! Das Rezept ist auf 1156 g bilanziert

Für das Eis benötigst du das Kaffe Variegato.

Zutaten für 1156g:

#Zutaten Eis# 120g Zucker 1 Prise Salz 60g frisches Eigelb (ca. 3 Stück) 110g Eis-Perfecto 15g Bindemittel-Perfecto 600g Vollmilch 3,5% 180g Sahne 30% 50g Espresso 20g Rum #Zutaten die später ins Eis kommen# Ca. 250 G Kaffee Variegato

Zubereitung:

alle trockenen Zutaten mischen-- Milch, Sahne, Ei, Rum, Espresso und die trockenen Zutaten auf kleinster Stufe mixen und alles zusammen bei ca 85 Grad rund 15 min. ziehen lassen. Vorsicht, dass es nicht anbrennt!!!-- die Eismasse abkühlen lassen-- die Masse mindestens 6h im Kühlschrank reifen lassen-- nach dem Reifen nochmal mit einem Schneebesen kräftig durchmixen-- nun in der Eismaschine oder mit der Handmethode gefrieren-- das fertige Eis nun schichtweise mit dem Kaffee Variegato in den Gefrierbehälter umfüllen-- das fertige Eis nun mindestens für 24h in den Froster zum Nachgefrieren-- und dann schmecken lassen...--