

Himbeer-Mascarpone Eis mit Himbeer Variegato



Sehr fruchtiges, cremiges, geschmacksintensives Eis auf Milchbasis. Hoher Fruchtanteil!

Zutaten für 1000g:

#Zutaten Eis# 95g Zucker Prise Salz 120g Eis perfecto 15g Perfecto Bindemittel 60g Obers 36% 125g Milch 3,5% 115g Mascarpone 470g Himbeeren, entkernt, püriert gewogen #Zutaten Variegato# 80g Himbeeren, püriert 30g Variegato perfecto 20g Zucker 10g Zitronensaft

Zubereitung:

#Zubereitung# Himbeeren durch den Slow juicer jagen, es sollen 470g übrigbleiben.-- Trockene Zutaten mischen.-- Mit Milch auf 85° erhitzen gut mixen, kurz halten, etwas abkühlen.-- Mascarpone und Himbeeren zugeben, auf höchster Stufe 2 Minuten mixen.-- Obers zugeben, kurz mixen.-- Im Wasserbad abkühlen.-- Im Kühlschrank 3-6 Stunden reifen lassen.-- Mixen, in der Eismaschine frieren.-- Evtl. mit Variegato schichten. #Zubereitung Variegato# Alle trockenen Zutaten mischen und zusammen mit den pürierten Früchten und Zitronensaft ca. 1-2 Min. aufkochen.-- Heiss in sterilisierte Gläser füllen, sofort verschliessen.