Tutti Frutti Eis



Alles Tutti, oder Frutti?

Die alten Semester kennen Tutti Frutti noch von der Fernsehshow. Für mich liegt jedoch die Erinnerung an Tutti Frutti in meiner Jugendzeit. Denn in der Eisdiele bei uns, gab es Tutti Frutti Eis und ich kann mich nicht mehr 100% an den Geschmack erinnern, aber ich mich kann daran erinnern, dass ich es damals super fand. Letzten hatte ich plötzlich wieder dieses Eis im Kopf, keine Ahnung wie ich darauf gekommen bin – aber ich hatte Lust auf dieses Eis. Daher ich habe lange getüftelt und versucht, das Eis nachzubauen.

Geschafft – Tutti Frutti Eis

Nun ist es endlich soweit und mein Tutti Frutti Eis ist fertig. Hier stelle ich zwei Versionen vor. Die eine Version ist milchiger und die andere Version fruchtiger. Im Grunde sind sich beide Versionen ähnlich. Es werden beide Versionen hier vorgestellt, da ich mich einfach nicht entscheiden kann, welche die bessere Version ist.

Die Eis Basis

Die Basis für das Tutti Frutti Eis ist ein Milcheis mit Pfirsich und Ananas. Um dem ganzen noch ein wenig mehr Charakter zu geben, habe ich noch ein Hauch von unserer Stracciatella Eispaste verwendet. Du kannst die Stracciatella Eispaste gegen Vanille Eispaste tauschen. Oder du machst das Tutti Frutti Eis ohne Eispaste – wobei gerade die Stracciatella Eispaste den Eis den besonderen Flair verleiht. Um ein tolles Fruchtaroma zu bekommen, habe ich mich für

Dosenfrüchte entschieden. Die eingelegten Früchte schmecken oft aromatischer als frische Früchte, gerade Pfirsiche haben so mehr Bums. Bei der Ananas habe ich mich für eine besondere Ananas entschieden, denn für meinen Geschmack schmeckt die Ananas von der Firma „del Monte“ am besten. Die kosten zwar etwas mehr, aber es lohnt sich etwas mehr zu investieren. Die Ananas von der Firma „del Monte“ sind ohne Zucker und in Ananassaft eingelegt. Also absolut empfehlenswert.
Später kommen noch kandierte Früchte ins Eis. Für das Tutti Frutti Eis habe ich mich für Mango, Kiwi, Melone, Papaya und Ananas entschieden. Das ist aber reine Geschmackssache. Du kannst die Früchte verwenden, die dir am besten schmecken. Probiere es einfach aus und du bekommst ein tolles exotisches Tutti Frutti Eis.

Zutaten für 1000 g:

#Milchige Version# 130 g Eis-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 70 g Zucker 365 g Milch 3,5% 200 g Sahne 30% 100 g Ananas Dose (del Monte) 100 g Pfirsich Dose 10 g Zitronensaft 10 g Stracciatella EISPASTE-Movito oder Vanillepaste Prise Salz Optional 5 g Cremosa-Perfecto #Fruchtige Version# 92 g Sorbet-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 130 g Zucker 400 g Milch 3,5% 200 g Sahne 30% 175 g Ananas Dose (del Monte) 175 g Pfirsich Dose 3 g Zitronensäure 10 g Stracciatella EISPASTE-Movito oder Vanillepaste Prise Salz Optional 5 g Cremosa-Perfecto #Zutaten die später ins Eis kommen# 100 g kandierte Früchte (Ich hatte zu je 20g Mango, Kiwi, Melone, Papaya und Ananas)

Zubereitung:

Die kandierten Früchte in kleine Stücke schneiden. Siehe Bild in der Galerie
Alle trockenen Zutaten mischen.--
Die Milch, je nach Version Zitronensaft, Ananas, Pfirsich, Stracciatella EISPASTE-Movito oder Vanillepaste und die trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 Min. mixen.--
Je nach Version 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 und kurz bevor das Eis fertig ist, die kandierten Früchte dazugeben und mit unterrühren.