

1. Beerenfrucht-Joghurteis Grundrezept / Himbeer / Erdbeere usw.



Mit diesem Beeren-Joghurteis Grundrezept könnt ihr sämtliche Beerenfrüchte zu einem tollen Beerenfrucht-Joghurteis verwandeln.

Zutaten für 1000 g:

90 g Eis-Perfecto 60 g Perfecto-Plus 15 g Bindemittel-Perfecto 90 g Zucker 320 g Joghurt 3,5% 250 g Beerenfrüchte / Himbeer / Erdbeere usw. 135 g Sahne 30% 48 g Milch 3,5% 2 g Zitronensäure optional 5 g Perfecto-Cremosa #Variante mit Joghurt EISPASTE-Movito# 115 g Eis-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 90 g Zucker 35 g Joghurt EISPASTE-Movito 360 g Milch 3,5% 250 g Beerenfrüchte / Himbeer / Erdbeere usw. 135 g Sahne 30% optional 5 g Perfecto-Cremosa #Variante ohne Zucker# 130 g Perfecto-X 15 g X-Bindemittel-Perfecto 90 g Xylit 320 g Joghurt 3,5% 250 g Beerenfrüchte / Himbeer / Erdbeere usw. 135 g Sahne 30% 58 g Milch 3,5% 2 g Zitronensäure optional 5 g Perfecto-Cremosa #Variante ohne Zucker mit Joghurt EISPASTE-Movito# 115 g Perfecto-X 15 g X-Bindemittel-Perfecto 90 g Xylit 35 g Joghurt EISPASTE-Movito 360 g Milch 3,5% 250 g Beerenfrüchte / Himbeer / Erdbeere usw. 135 g Sahne 30% optional 5 g Perfecto-Cremosa

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen.--

Joghurt (wird bei Version mit der Eispaste nicht benötigt), Milch, Beerenfrüchte und die trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 min. mixen.--

Nun die Sahne dazu geben und nochmals kurz mixen.--

Den Mix mindestens 60 Min. im Kühlschrank reifen lassen.--

Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.