

Erdnussbutter Variegato



Ein Traum für Erdnussbutterliebhaber!!

Der intensive Geschmack ist abhängig von der Erdnussbutter Creme , die du verwendest.

Wir lieben diese, die du während der amerikanischen Wochen beim großen bekannten Disounter bekommst.

Das leckere Variegato unterstreicht ein Milch/Sahne Eis mit oder ohne Vanille. Eingeschichtet oder als Soße.

Ich habe als Topping für das Eis noch eine Handvoll Erdnüsse in braunem Zucker und Sahne, in der Pfanne karamellisiert.

Zutaten für 500 g:

#Zutaten Erdnussbutter Variegato # 50 g Wasser 50 g Sahne 90 g Vollmilch 3,5% 110 g Zucker 100 g Erdnussbutter Creme 100 g Sorbet Perfecto #Zutaten für das Topping# 30 - 60 g Erdnüsse 2 - 3 EL brauner Zucker 20 - 40 g Sahne (wer mag)

Zubereitung:

Die trockenen Zutaten mischen-- Das Wasser und die Vollmilch zugeben und auf höchster Stufe kurz mixen-- Die Milchmischung erwärmen und die Erdnussbutter zugeben und unter Rühren auflösen-- Die Sahne zugeben und ebenfalls unter Rühren kurz aufkochen lassen-- Umfüllen und für die Weiterverarbeitung abkühlen lassen-- Die Erdnüsse in der Pfanne vorsichtig rösten und zur Weiterverarbeitung auf Backpapier oder in ein Schälchen gebe-- Jetzt den Zucker in die Pfanne geben und unter Rühren auflösen-- Die Sahne dazugeben und rühren, bis die Masse eine Einheit bildet-- Nun die gerösteten Erdnüsse dazu und unterrühren-- Die karamellisierten Erdnüsse zurück auf das Backpapier geben, auskühlen lassen und dann zerkleinern