Caipirinha Milcheis



Sommerliches Caipirinha als Milcheis!

Zutaten für 1000 g:

80 g Zucker 145 g Perfecto-Minus 15 g Perfecto-Bindemittel 80 g Limettensaft 80 g Pitu (Cachaca) 380 g Milch 3,5% 220 g Sahne 20% #Zutaten die später ins Eis kommen# 40 g brauner Zucker 2 TL neutrales Pflanzen Öl (z.B. Raps Öl) Optional c.a 150 g Limetten Variegato

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen.–
Milch und trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 Min. mixen.–
Jetzt die Sahne hinzugeben und noch mal kurz durchmixen-
Den Mix mindestens 60 min. im Kühlschrank reifen lassen.–
Das Eis mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.--
Kurz bevor das Eis fertig ist, den braune Zucker-Öl Mix dazugeben und kurz unters Eis rühren lassen.
Wer möchte, kann jetzt noch beim Umfüllen das Limetten-Variegato einstrudeln.

Rezept erstellt am 17. August 2022 von Christine