

Mandeleis



Sehr cremiges Mandeleis. Wenn du das Eis mit der Mandelpaste aus unserem Shop zubereitest, hat das Eis eine tolle nussige Mandel Note.

Zutaten für 1000 g:

90 g Eis-Perfecto 40 g Perfecto-Plus 15 g Bindemittel-Perfecto 85 g Zucker 690 g Vollmilch 3,5% 80 g Mandelpaste Prise Salz Optional 8 g Perfecto-Cremosa
#Variante ohne Zucker# 120 g Perfecto-X 15 g X-Bindemittel-Perfecto 90 g Xylit 695 g Vollmilch 3,5% 80 g Mandelpaste Prise Salz Optional 8 g Perfecto-Cremosa

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen--

Milch, Mandelpaste und trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 Min. mixen--

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

Das Eis mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.