Drachenfruchteis mit Kokosmilch



Ich mag viele Fruchtsorten am liebsten mit Kokos- bzw. einer anderen Nussmilch. Bis auf Kokosmilch breite ich die Nussmilch auch selbst zu. Bei der Kokosmilch gibt es im Discount mit den vier großen Buchstaben (R.W.) eine mit 88% Fruchtfleischanteil. Die mag ich für Eis besonders gern. Bei weniger nehme ich gern noch einen Anteil Kokosmus dazu.
Mit diesem Rezept kann man auf jeden Fall auch jede andere Fruchtpaste aus dem Shop nutzen. Es ist schnell gemacht und wirklich lecker und cremig. Vielleicht würde ich bei der nächsten Ladung ein Variegato einstrudeln.

Zutaten für 1000:

120g Eis-Perfecto 15g Bindemittel-Perfecto 400g Kokosmilch 88% 200g Sahne 32% 100g Kondensmilch 10% 75g Agavendicksaft/Zucker 90g Eispaste Drachenfrucht 1 Prise Salz Optional 5g Cremosa

Zubereitung:

Die trockenen Zutaten mischen.
--
Die flüssigen Zutaten und die Eispaste mischen
--
Alles miteinander verrühren.
Eismasse durchziehen lassen. Bei mir immer über Nacht.
--
Cremosa zufügen und alles noch einmal durchmischen, Eismasse in der Maschine zubereiten.