

Sehr cremige Haselnuß Eis



Haselnuß Eis mit Mascarpone

Zutaten für 1000gr:

#Zutaten# 630gr Milch 50gr Ahornsirup 40gr Mascarpone 80gr Haselnußpaste sehr fein gemahlen von Barberis 160gr Perfecto 30gr Perfecto-Plus 15gr Bindemittel 10gr Zucker

Zubereitung:

Trockene Zutaten mischen-- Dann alle Zutaten in den Mixer und 2 Min mixen-- Danach mindestens 1 Stunde im Kühlschrank reifen lassen-- Wenn die Masse gereift ist in der Eismaschine verarbeiten--