Bestes Joghurt Eis ever ?



Bei meinem Eisdielentest quer durch Hannover hab ich, unter Anderem, ein sehr leckeres Joghurt Eis genießen dürfen.
Dieses Eis hat mir unglaublich gut geschmeckt und ich hab tatsächlich das Rezept von dieser Eiskreation bekommen ?
Nu ist’s auf Perfecto bilanziert und ich muss sagen, eins der besten Joghurt Eise, das ich bislang zubereitet hab.
Da stimmt einfach alles ???

Zutaten für 1000g:

180g Eis Perfecto 70g Zucker 605g griechischer Joghurt 10% 83g Sahne 30% 50g Vollmilch 3,5% 10g Bindemittel Perfecto 2g Zitronensäure Prise Salz #Version ohne Zucker# 130g Perfecto-X 80g Xylit 605g griechischer Joghurt 10% 83g Sahne 30% 90g Vollmilch 3,5% 10g Bindemittel Perfecto 2g Zitronensäure Prise Salz

Zubereitung:

Trockene Zutaten gut miteinander mischen--
Trockene Zutaten, Vollmilch und griechischen Joghurt zwei Minuten auf höchster Stufe mixen--
Sahne zugeben und noch einmal 30 Sekunden auf kleiner Stufe mixen--
Die Eisbasis für 6 Stunden, oder über Nacht, im Kühlschrank reifen lassen--
Mit der Eismaschine oder der Handmethode gefrieren--
Das fertige Eis in einen vorgefrorenen, geeigneten Gefrierbehälter umfüllen und für 24 Stunden im Froster bei -18 Grad nachgefrieren lassen--
Genießen ?
Wer mag kann zusätzlich noch ein leckeres Variegato ins fertige Eis

einschichten...Passionsfrucht Variegato harmoniert sehr gut mit Joghurt Eis ?