Sehr cremiges Mangoeis



Leckeres Mangoeis Rezept mit 50% Mangoanteil. Ein schönes cremiges Eis Rezept, bei dem Mango Liebhaber voll auf Ihre Kosten kommen. Wichtig ist, das du nur schöne vollreife Früchte nimmst. Die auch richtig aromatisch sind. Nur so kommt die Mango richtig zur Geltung.
Um noch mehr Geschmack herraus zu kitzeln, kannst du auch ein Mango-Variegato in das Eis schichtet. Das Mango-Variegato Rezepte findest du hier:

👉 👉 Mango-Variegato
Die Perfecto-Zutaten findest du hier »

Zutaten für 1000 g:

#Nur mit Mango# 500 g Mango (müssen sehr aromatisch sein) 145 g Sahne 30% 95 g Milch 3,5% 50 g Zitronensaft 120 g Eis-Perfecto 40 g Perfecto-Plus 10 g Bindemittel-Perfecto 40 g Zucker Prise Salz #Mit Mango & Eispaste# 350 g Mango frisch oder TK 200 g Milch 3,5% 150 g Sahne 30% 135 g Eis-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 50 g Zucker 50 g Mango Eispaste-Movito 3 g Zitronensäure Prise Salz

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen. --
Die Milch, Mango, Zitronesaft & Eispaste (je nach Variante), und die trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 Min. mixen.--
Nun die Sahne dazugeben und nochmals kurz mixen. --
Den Mix mindestens 60 Min. im Kühlschrank reifen lassen.--
Das Eis mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.

Rezept erstellt am 14. Mai 2019 von Andreas Thomä