Joghurteis wie aus der Eisdiele

Tolles Joghurteis wie aus der Eisdiele! Joghurteis gehört mit zu den beliebtesten Sorten beim Italienern. Mit diesem Eisrezept bekommst du, dank unserer Joghurt Eispaste, genau so ein Joghurteis wie in der Eisdiele. Das Eis ist schön cremig und intensiv.

Zutaten für 1000 g:

730 g Vollmilch 3,5% 100 g Eis-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 105 g Zucker 50 g Joghurt Eispaste-Movito OPTIONAL 6 g Perfecto-Cremosa #Variante mit Kondensmilch# 660 g Vollmilch 3,5% 100 g Kondensmilch 10% 80 g Eis-Perfecto 50 g Joghurt EISPASTE-Movito 15 g Bindemittel-Perfecto 95 g Zucker Prise Salz OPTIONAL 6 g Perfecto-Cremosa #Variante ohne Zucker# 730 g Vollmilch 3,5% 120 g X-Perfecto 15 g X-Bindemittel-Perfecto 85 g Xylit 50 g Joghurt Eispaste-Movito OPTIONAL 6 g Perfecto-Cremosa #Variante Kondensmilch ohne Zucker# 660 g Vollmilch 3,5% 100 g Kondensmilch 10% 80 g Perfecto-X 50 g Joghurt EISPASTE-Movito 15 g X-Bindemittel-Perfecto 95 g Xlylit Prise Salz OPTIONAL 6 g Perfecto-Cremosa

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen --
Die Milch, Eispaste, Kondensmilch je nach Variante und die trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 min. mixen.--
Den Mix mindestens 60 Min. im Kühlschrank reifen lassen.--
Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren

Rezept erstellt am 8. September 2021 von Andreas Thomä