Cheesecake Eis

Cheesecake-Eis: Cremiger Käsekuchengenuss trifft auf kühle Eiscreme

Das Cheesecake-Eis gehört ab sofort zu meinen Lieblingseissorten, denn es vereint den cremigen Geschmack von Cheesecake mit dem kühlen Genuss von Eiscreme. Diese perfekte Mischung aus süß und cremig wird garantiert jeden Eisliebhaber begeistern. In diesem Rezept verwende ich unsere spezielle Cheesecake-Eispaste, die eine ideale Kombination aus feinem Magerquark und dem köstlichen Geschmack eines Cheesecakes bietet. Durch diese speziell für die Herstellung von Cheesecake-Eis entwickelt Eispaste, wird es zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis.

Blitzschnelle Zubereitung und grenzenlose Kreativität

Die Zubereitung dieses leckeren Eises ist mit unserer Eispaste super schnell und einfach. Du benötigst nur wenige Zutaten und schon kann es losgehen. Das fertige Eis ist unglaublich lecker und cremig. Man kann es wunderbar pur genießen oder es mit fruchtigen beziehungsweise schokoladigen Variegatos marmorieren. Deiner Fantasie sind hier keine Grenzen gesetzt. Aber besonders gut passen folgende Variegatos: Blaubeere, Zitrone, Himbeere oder Mango. Passende Rezepte findest du hier in unserem Eis-Blog oder als fertige Produkte in unserem Eiszutaten-Shop. Eine weitere Möglichkeit ist es, das Cheesecake-Eis

Rezept erstellt am 10. März 2023 von Andreas Thomä

mit frischen Früchten oder einer leckeren Schokoladensoße zu servieren. So kannst du das Eis ganz individuell nach deinem Geschmack gestalten.

Blueberry Cheesecake-Eis: Eine unwiderstehliche Kombination

Eine weitere Geschmacksvariante, die mir besonders gut gefallen hat, ist das Eis mit einem selbstgemachten Blaubeer-Variegato zu marmorieren. In diesem Fall habe ich mich für unser fertiges Blaubeer Variegato entschieden, obwohl wir auch ein Blaubeer Variegato Rezept anbieten. Das Blaubeer-Variegato wird bei der Entnahme aus der Eismaschine in das Eis eingestrudelt, sodass es schön marmoriert aussieht. Das Blaubeer-Variegato verleiht dem Cheesecake-Eis einen zusätzlichen tollen Geschmack und eine schöne Farbe. So zauberst du im Handumdrehen ein Eis im Stil eines amerikanischen Blueberry Cheesecakes. Es ist einfach unwiderstehlich und verwöhnt die Geschmacksnerven.

Fazit: Ein Must-Try für alle Eisliebhaber

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass Cheesecake-Eis die perfekte Kombination aus einem amerikanischen Käsekuchen und Eiscreme ist und sicherlich jeden Eisliebhaber begeistern wird. Probier es aus und lass dich von dem cremigen Geschmack des Cheesecakes in Eisform verführen! Egal ob an heißen Sommertagen oder als süße Leckerei zwischendurch – dieses Eis ist ein absolutes Muss für alle Käsekuchen- und Eisfans. Lade Freunde und Familie ein und genießt gemeinsam das herrliche Cheesecake-Eis. Vielleicht entdeckst du ja noch weitere köstliche Varianten, die du mit uns teilen möchtest. Guten Appetit

Zutaten für 1000 g:

730 g Vollmilch 3,5% 110 g Eis-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 105 g Zucker 40 g Cheesecake Eispaste-Movito Prise Salz OPTIONAL 8 g Perfecto-Cremosa #Variante ohne Zucker# 730 g Vollmilch 3,5% 130 g Perfecto-X 15 g Bindemittel-Perfecto 85 g Xylit 40 g Cheesecake Eispaste-Movito Prise Salz OPTIONAL 8 g Perfecto-Cremosa

Rezept erstellt am 10. März 2023 von Andreas Thomä

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen --
Die Milch und die trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 min. mixen.--
Den Mix nur 10 Min. im reifen lassen.--
Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren