

Fantakuchen Eis



Schönes cremiges Fantakuchen Eis.

Zutaten für 1000g:

160g Eis perfecto 15g Bindemittel perfecto 40g Butter 60g Eigelb, frisch 60g Rohrzucker 100g Sahne 30% 360Vollmilch 3,5% 5g Vanillepaste, selbstgemacht 200g Fanta #Zutaten Variegato:# 120g Variegato perfecto 90g Wasser 50g Rohrzucker 150g Mandarinen oder Orangen (frisch oder aus der Dose) 90g Schmand (oder Sauerrahm mit Creme Fraiche gemischt)

Zubereitung:

#Zubereitung Eis# Trockene Zutaten mischen.-- Milch, Vanillepaste und Eigelb zugeben, auf höchster Stufe ca. 2 Minuten mixen.-- Fanta zugeben, nochmal aufmixen, Vorsicht Kohlensäure!-- Zutaten aufkochen auf 85°, 5 Minuten ziehen lassen.-- Sahne zugeben, kurz mixen-- Im Wasserbad abkühlen.-- Im Kühlschrank 3-6 Stunden reifen lassen.-- Mixen, frieren #Zubereitung Variegato:# Früchte in kleine Stücke schneiden, mit Wasser, Zucker und Variegato perfecto aufkochen.-- Cirka 7-8 Min. leicht köcheln lassen.-- Schmand dazugeben, kurz auf 85° erhitzen und abkühlen lassen.-- In Gläser abfüllen, völlig kalt werden lassen, am besten im Kühlschrank. Es sollte beim Einschichten mit dem Eis, gut gekühlt sein.-- **Ein Tipp:** ca. 200-250g ins fertige Eis schichten.