

After Eight Eis



mit echten After Eight!



Nach der Eismaschine



After Eight Eis

Zutaten für 1000 g:

85 g Perfecto Eis 30 g Perfecto Plus 15 g Perfecto Bindemittel 1 Prise Salz 1 Packung After Eight (200 g) 560 g Vollmilch 3,5% 100 g Sahne 30%

Zubereitung:

Die trockenen Zutaten mischen.

- Die After Eight in einem kleinen Topf in der Milch schmelzen.
- Die Schokomilch mit den trockenen Zutaten in den Thermomix o.ä. geben, auf 65 Grad erhitzen und die Temperatur für ca. 15 Minuten halten, dabei auf kleiner Stufe rühren.
- Dann auf höchster Stufe 2 Minuten mixen.
- Die Sahne zugeben und 30 Sekunden auf kleiner Stufe mixen.
- Die Mischung abkühlen lassen und 3-6 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.
- Danach mit der Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.