

## Aromatisches Blaubeer Fruchteis



Sehr leckeres Blaubeer Fruchteis / Heidelbeer Fruchteis mit unsere Blaubeer Eispaste.

### Zutaten für 1000 g:

85 g Sorbet-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 190 g Zucker 630 g Wasser 70 g Blaubeer EISPASTE-Movito 5 g Perfecto-Cremosa 5 g neutrales Pflanzen Öl (z.B. Raps) #mit Blaubeeren# 100 g Sorbet-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 150 g Zucker 429 g Wasser 250 g Blaubeeren 40 g Blaubeer EISPASTE-Movito 5 g Perfecto-Cremosa 1 g Zitronensäure 5 g neutrales Pflanzen Öl (z.B. Raps) #ohne Zucker# 135 g Perfecto-X 15 g X-Bindemittel-Perfecto 100 g Xylit 665 g Wasser 70 g Blaubeer EISPASTE-Movito 5 g Perfecto-Cremosa 5 g neutrales Pflanzen Öl (z.B. Raps) #ohne Zucker mit Blaubeeren# 130 g Perfecto-X 15 g X-Bindemittel-Perfecto 90 g Xylit 464 g Wasser 250 g Blaubeeren 40 g Blaubeer EISPASTE-Movito 5 g Perfecto-Cremosa 5 g neutrales Pflanzen Öl (z.B. Raps) 1 g Zitronensäure

### Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen --

Wasser, Eispaste, je nach Variante die Blaubeeren, Öl, Cremosa 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.

#Hinweise#

Wenn du kein Cremosa verwenden möchtest, musst du auch das Öl weglassen! --

Wenn Ihr die Rezept-Variante mit Blaubeeren macht, empfehle ich euch, die Blaubeeren zu pürieren und zu passieren, damit die Kerne entfernt sind. Bitte beachtet, dass ihr die benötigte Blaubeer Menge dann auch als Püree verwendet. Daher werde Ihr mehr Blaubeeren benötigen!