

Avocado-Eis



Ich habe hier ein zart schmelzendes Avocado-Eis kreiert. Durch den Eigenfettanteil der Avocado ist es sehr cremig. Die Kokosmilch und der Ananassaft machen dieses Eis zu einem Geschmackserlebnis. Ein Muß für Freunde der Abwechslung.

Zutaten für 770 g:

40 g Eis-Perfecto 30 g Eis-Perfecto-X 15 g Perfecto-Bindemittel 1 g Salz 20 g Rohrohrzucker 30 g Xylit 200 g Avocadofleisch 30 g Zitronensaft 180 g Ananassaft 50 g Sahne 100 g Kokosmilch 80 g Kondensmilch

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen und kurz mixen-- Das Avocadofruchtfleisch mit den Säften pürieren-- Nun den trockenen Zutatenmix und die Kokos- und Kondensmilch und die Sahne in das Püree mischen-- Alles zusammen gut zwei Minuten auf höchster Stufe mixen-- Den Eis-Mix mindestens drei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen-- Danach Eis-Mix mit der Eismaschine oder der Handmethode einfrieren, mind. acht Stunden im Tiefkühler durchfrieren lassen