

Ayran Eis mit Amarenastrudel



Ayran das türkische Nationalgetränk küsst die italienische Amarenakirsche - eine äußerst leckere Symbiose.

Zutaten für 1000g:

80g Perfecto Plus 80g Zucker 70g Eis Perfecto 18g Perfecto Bindemittel Prise Salz -- 500g Ayran -- 250g Sahne 32% -- Amarenakirschen nach Gusto --

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten gut miteinander vermischen.-- Alle Zutaten außer der Sahne und den Amarenakirschen 2 Minuten auf höchster Stufe mixen.-- Sahne dazu geben und 30 Sekunden auf niedriger Stufe mixen.-- Eismix mindestens 1 Stunde im Kühlschrank reifen lassen.-- Mit dem Schneebesen nochmal kurz aufrühren und dann in die Eismaschine geben.-- Wenn das Eis fertig ist dieses Wechselweise mit den Amarenakirschen in einen Behälter schichten und anschließend für mindestens 8 Stunde in die TK geben.