



Baci Praliné Eis

1. Wie so oft fällt das Ein und Andere beim Einkaufen in meinen Einkaufswagen.

So entstand das Baci Praliné Eis ☐

Zutaten für 1000:

550g Vollmilch 3,5% 100g Sahne 30% 210g Baci Pralinés 95g Perfecto Eis Pulver
30g Perfecto Eis Pulver plus 15g Perfecto Bindemittel Prise Salz

Zubereitung:

Die Vollmilch erwärmen und die Baci Pralinés darin schmelzen -- Alle trockenen Zutaten mischen-- Die trockenen Zutaten der Milch beigegeben und 2 Minuten auf höchster Stufe mixen-- Nu die Sahne zufügen und noch einmal für 10/20 Sekunden auf mittlerer Stufe mixen-- Die Eisbasis abkühlen lassen und dann für 3 Stunden im Kühlschrank reifen lassen-- Nu in der Eismaschine oder mit der Handmethode gefrieren-- Das fertige Eis 24 Stunden im Froster nachfrieren-- Genießen ☐