

Basilikumeis mit kandiertem Ingwer Variegato



Basilikumeis auf Milchbasis

Zutaten für 966g :

Zutaten: 1g Salz 60g Rohrzucker 60g Limettensaft 50g Kondensmilch 10%, ungezuckert 210g Obers 36% 420g Milch 3,5 % 70g Basilikumsirup (selbstgemacht) 15-30g Basilikum (ich hatte nur 16g) 80g Eis Perfekto 15g Bindemittel #Zutaten Variegato# 120g Limettensaft (75) 80g Variegato perfekto (50) 40g Zucker (25) 40 g Kandierter Ingwer, klein hacken. (nicht selbstgemacht) (25-30)

Zubereitung:

Zubereitung: Frische Basilikumblätter in die Milch (etwas mehr Milch-Schwund) geben und alles zusammen ca. fünf Minuten kochen lassen, abkühlen im kalten Wasserbad. 6-12 Stunden im Kühlschrank reifen lassen. (Bei mir waren es 7 Stunden) Abseihen, paar Basilikumblätter mit dem Mörserstößel durch ein feines Sieb passieren. (abwiegen, soll gesamt 420g sein) Trockene Zutaten mischen, mit dem Milchgemisch, Kondensmilch, Limettensaft und Sirup mixen. Danach Obers zugeben, kurz mixen. Im Kühlschrank 3-6 Stunden reifen lassen. Mixen, frieren. #Zubereitung Variegato# Alle trockenen Zutaten mischen und zusammen mit dem Limettensaft ca. 1-2 Min. aufkochen und bei niedriger Hitze 2-3 Minuten leicht köcheln lassen.