

Batida de Coco Eis



Unsere liebe Gitte Leinauer hat kürzlich dieses tolle Eis bilanziert und zubereitet. Leider gibt's da Probleme mit dem Einstellen von ihrem Rezept und daher hab ich das gern für sie übernommen.

Ich hab sie gebeten mir eine kurze Beschreibung von diesem tollen Eis zu geben und dies war ihre Antwort:

„Es ist wie Kurztrip an einen Südseestrand unter Palmen ?“

Allein diese Beschreibung macht mir große Lust diese Eiskreation zuzubereiten ?

Einfach mal träumen...und leckeres Eis genießen ? *? *?

Das Rezeptbild ist natürlich ebenfalls von Gitte ???

Zutaten für 1000g:

150g Perfecto Minus 15g Perfecto Bindemittel 170g Batida de Coco Prise Salz
425g Vollmilch 3,3% 230g Sahne 30% 10g Monin Sirup Cocos

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten gut miteinander mischen --

Trockene Zutaten, Milch, Batida de Coco und den Monin Sirup zwei Minuten auf höchster Stufe mixen--

Nu die Sahne beigeben und noch einmal kurz auf kleiner Stufe mixen --

Die Eisbasis drei Stunden im Kühlschrank reifen lassen, oder über Nacht--

Die Eisbasis nu in der Eismaschine oder mit der Handmethode gefrieren--

Das fertige Eis in einen geeigneten Gefrierbehälter umfüllen und 24 Stunden im Froster bei -18 Grad nachgefrieren lassen--

Genießen