



Bergamotte-Joghurteis mit Perfecto X

Wunderbar cremiges, fein säuerliches Eis mit dezenter Bitternote.

Die Zitrusfrucht Bergamotte ist die Frucht des Bergamottenbaums, einer Hybride aus Limette und Bitterorange. Die säuerlich frischen Geschmacksnuancen der Frucht kombiniert mit leichter Bitternote erinnern an südliche Länder mit Sonnenschein und Weite.

Grundlage für mein Testeis war Bergamottepüree 100% von Ponthier. Es lohnt sich bei allen Anbietern mal den Saft vor Verarbeitung etwas zu testen, ob er für einen stimmig ist. Die Bitternoten fallen bei Bergamotte sehr unterschiedlich aus, je nach Anbieter aber auch Charge.

Griechischer Joghurt und etwas Sahne sorgen für die Cremigkeit und runden den Geschmack perfekt ab.

Zutaten für 1000g:

180g Bergamottesaft/-püree 100g Perfecto X 10g X- Bindemittel Perfecto 1 Prise Salz 90g Xylit 360g griechischer Joghurt 10% 260g Sahne 30%

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen -- Den Bergamottensaft/-püree und den Joghurt dazugeben und 2 Minuten mixen -- Sahne dazugeben und kurz mixen -- Den Mix mindestens 60 Min. im Kühlschrank reifen lassen -- Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.