

Blutorangen Eis mit Blutorangen-Variegato



Lecker, fruchtig sehr erfrischend und intensiver Blutorangengeschmack.

Zutaten für 1000g:

55g Zucker 1g Salz (Prise reicht auch) 95g Eis Perfecto 14g Bindemittel 45g Perfecto minus 10g Zitronensaft 490g Blutorangensaft, frisch gepresst 75g Milch 185g Obers 36% (klappt auch mit 32%) 30g Kondensmilch 10%, ungezuckert
#Zutaten Variegato# 75g Blutorangensaft (Püree) 35g Variegato perfecto 20g Zucker 10g Zitronensaft

Zubereitung:

Trockene Zutaten mischen--

Milch, Kondensmilch und trockene Zutaten auf 50° erhitzen, kurz halten--

Auf höchster Stufe 1-2 Minuten mixen--

Danach Zitronensaft und Blutorangensaft zugeben, nochmals 1 Minute mixen--

Dann erst Obers zugeben, nur kurz mixen--

3-6 Stunden im Kühlschrank reifen lassen---

In der Eismaschine frieren, Entnahme bei -8 bis -8,5°, beim schichten im Behälter evtl. Variegato einschichten--

24 Stunden im Froster bei höchstens -18° nachfrieren lassen--

#Zubereitung Variegato:#

Alle trockenen Zutaten mischen und zusammen mit dem Orangensaft (Püree) und Zitronensaft ca. 1-2 Min. aufkochen--

Heiss in sterilisierte Gläser abfüllen, sofort verschliessen und vor Verwendung, komplett auskühlen lassen.