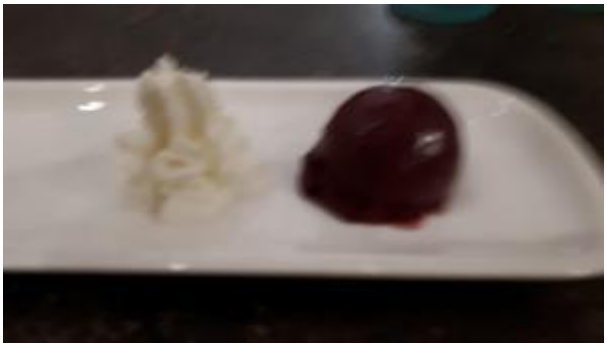
Brombeereis



Fruchtiges Brombeereis auf Milchbasis

Zutaten für 950g:

130g Eis perfecto 15g Bindemittel perfecto 50g perfecto Minus 30g Rohrzucker 15g Zitronensaft 500g Brombeeren, entkernt, passiert gewogen 100g Vollmilch 3,5% 50g Obers 36% 50g Kondensmilch 10%, ungesüsst #Zutaten Variegato# 144g Brombeeren, püriert 70g Variegato perfecto 45-60g Zucker 15g Zitronensaft

Zubereitung:

Zubereitung: Trockene Zutaten mischen.-- Mit Milch und Kondensmilch auf höchster Stufe mixen, auf 85° erhitzen, abkühlen.-- Brombeeren und Zitronensaft zugeben, gut mixen.-- Dann Obers unterrühren, kurz mixen.-- Im Kühlschrank für 3-6 Stunden reifen lassen.-- Mixen, frieren.-- Evtl. mit Variegato schichten. Werte: Wasser 61,28 60,00 65,00 Zucker 20,32 20,00 24,00 Fett 3,25 2,45 10,00 Trockenmasse 38,72 35,00 40,00 #Zubereitung Variegato:# Alle trockenen Zutaten mischen und zusammen mit den pürierten Früchten und Zitronensaft ca. 1-2 Min. aufkochen.