

Cashew Eis



Sehr cremiges, leckeres Cashew Eis ?

Es ist recht mild, aber der Cashew Geschmack bleibt nicht auf der Strecke ?

Zutaten für 1000g:

70g Zucker Prise Salz 15g Perfecto Bindemittel 100g Perfecto plus 680g Vollmilch 3,5% 135g Cashewmus (ich hab Cashew Mus von Alnatura verwendet, aber es geht sicherlich auch jeder andere oder selbst zubereiteter Mus)

Zubereitung:

Trockene Zutaten gut miteinander mischen-- Cashew Mus mit der Milch und den trockenen Zutaten erhitzen (85 Grad) und die Temperatur, unter stetigem Rühren, 10 Minuten halten...vorsichtig, dass es nicht anbrennt-- Die Eisbasis abkühlen lassen-- 3-6 Stunden, oder über Nacht, die Eisbasis im Kühlschrank reifen lassen-- Die Eisbasis in der Eismaschine oder der Handmethode gefrieren-- Das fertige Eis in einen geeigneten Gefrierbehälter umfüllen und 24 Stunden im Froster bei -18 Grad nachgefrieren lassen-- Wer mag, kann noch karamellisierte Cashew Kerne unterheben bzw. kurz vor Ende des Gefriervorgang beigegeben (sehr zu empfehlen)-- Genießen ?