

Champagner Trüffel Praliné Eis



Ich liebe diese Champagner Trüffel Pralinés und daher wollt ich unbedingt ein Eis damit ?

Dank der sofortigen Bilanzierung von unserem Eismann Andreas Thomä, ist dieses sensationelle Eis entstanden.

Es ist das bislang cremigste Eis, welche ich selbst zubereitet hab und vom Geschmack bin ich total geflasht ?

Zutaten für 1000g:

250g Champagner Trüffel Pralinés (ich hab welche von arko verwendet, es gehen sicherlich auch andere, aber bislang noch nicht getestet) 100g Sahne 30% 520g Vollmilch 3,5% 80g Perfecto Eispulver 30g Perfecto plus Eispulver 15g Perfecto Bindemittel Prise Salz

Zubereitung:

1. Die Vollmilch erwärmen und die Pralinés darin schmelzen
2. Alle trockenen Zutaten gut miteinander mischen
3. Die trockenen Zutaten der Champagnermilch beugeben und alles 2 Minuten auf höchster Stufe mixen
4. Nun die Sahne zufügen und alles noch einmal auf kleiner Stufe 10-15 Sekunden mixen
5. Die abgekühlte Eisbasis mindestens 3 Stunden im Kühlschrank reifen lassen
6. Mit der Eismaschine gefrieren
7. Das fertige Eis nu noch für 24 Stunden zum Nachgefrieren in den Froster
8. Genießen ?