Cola Eis



Eis für Klein und Groß

Stehst du auch so auf Cola wie ich? Wenn ja, ist dieses intensives Cola Eis genau das Richtige für dich. Für mich geht nichts über gelegentlich über ein schöne eiskalte Cola. Warum dann nicht auch ein schönes Cola Eis machen. Leider gibt es da normal das Problem, das ein Rezept mit echter Cola schnell zu fade im Geschmack wird. Das liegt ganz einfach daran, das beim Eis machen ca. 30% Luft in das Eis gearbeitet werden. Diesen Anteil Luft nennt man Aufschlag oder Overrun. Gleichzeitig verliert dabei die Cola aber auch an Geschmack. Aber genau dieser Aufschlag ist enorm wichtig, damit das Eis eine schöne Cremigkeit und einen zarten schmelz bekommt. Doch was tun?

Die Cola Lösung!

Genau hier kommt nun die Cola Eispaste aus unserem Movito Shop ins spiel. Diese ist speziell für den Einsatz im Eis gemacht. Da sie ein Konzentrat ist, sind wir in der Lage, ein schönes und intensives Cola Eis mit ihr zu machen.

Cremig und lecker

Das Eis ist wunderbar cremig und schmeckt ganz toll nach Cola. Sicher wird jeder diesen Geschmack wieder erkennen. Auch meine jüngste Tochter (4) ist ganz Beigeister, das wir jetzt so ein tolles Eis zu Hause haben. Ich bin sicher Cola Fans kommen hier ganz auf Ihre Kosten. Ich wünsche euch viel Freude mit meinem Cola Eis Rezept.

Rezept erstellt am 20. Juli 2021 von Andreas Thomä

Zutaten für 1000 g:

90 g Sorbet-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 190 g Zucker 643 g Wasser 2 g Zitronensäure oder 15g Zitronensaft 50 g Cola Eispaste-Movito 5 g Perfecto-Cremosa 5 g neutrales Pflanzen Öl (z.B. Raps) #ohne Zucker# 140 g Perfecto-X 15 g X-Bindemittel-Perfecto 120 g Xylit 663 g Wasser 2 g Zitronensäure oder 15g Zitronensaft 50 g Cola Eispaste-Movito 5 g Perfecto-Cremosa 5 g neutrales Pflanzen Öl (z.B. Raps) Optional 1 g Zitronensäure #Hinweis# Wenn du kein Cremosa verwenden möchtest, musst du auch das Öl weglassen!

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen --
Wasser, Zucker, Eispaste und die trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 min. mixen.--
Den Mix mindestens 60 Min. im Kühlschrank reifen lassen.--
Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.