

Creamy Mangoeis - Milcheis



Creamy Mangoeis - Milcheis

In diesem tollen Rezept erwartest dich ein sehr sehr cremiges und leckeres Mango - Milcheis. Denn in dem Rezept habe ich keine frischen Mangos verwendet, sondern fertiges Mangopüree. Warum? das kann ich dir kurz erklären, frische Mangos haben in der Regel viel zu wenig Aroma um ein wirklich tolles nach Mango schmeckendes Eis zu machen. Deshalb verwende ich gerne fertiges Mangopüree, es ist besonders aromatisch und gibt dem Mango Eis einen fruchtigen Geschmack. In den meisten fertigen Mangopürees wird die Mango „Alphonso“ verwendet. Die Mango „Alphonso“ hat ihren Ursprung in Indien. Die Mango „Alphonso“ hat ein saftiges, cremiges Fruchtfleisch. Die reife Mango „Alphonso“ ist goldgelb in der Farbe - so wie unsere Sonne. Das hört sich nicht nur gut an, sondern das ist es auch. So verstehst du bestimmt, weshalb ich am liebsten für das **Creamy Mango Milcheis** gerne fertiges Mangopüree verwende.

Creamy Mango - Milcheis +++

Damit es nicht nur wieder ein normales Mango-Eis wird, habe ich mir Gedanken gemacht und zu den, Standardzutaten die man im Mango Eis erwarten würde, auch noch etwas Vanille in diesem Eis-Rezept verarbeitet. Du brauchst ca. 20 g von der Vanille - Eispaste und schon hast du ein ganz neuen Eisgeschmack, der an das „Solero“ Eis erinnert. Das „Solero“ Eis schmeckt nach Vanille, Mango und Passionsfrucht und dieses wunderbare Eis kannst du dir mit der Rezeptur (siehe weiter unten) im Handumdrehen selber herstellen. Das Creamy Mango Milcheis schmeckt durch die Eigenschaft der Mango (durch die natürliche Stärke) so cremig und ist lecker. Ein Fall für Leckermäulchen.

Du hast kein Mangopüree?

Macht nichts. Da habe ich einen ganz einfachen Tipp für dich. Du kannst normale Mangos mit etwas Zucker und unserer Mango Eispaste etwas aufpimpen. Die genauen Mengenverhältnis findest du weiter unten im Rezept. Mit dem fruchtigen Geschmack der Mango Eispaste unterstützt peppst du dein Mango Eis geschmacklich auf. So bekommst du mit diesen Zutaten ein leckeres Mango Eis. Auch passt zu dem Eis wunderbar das Mango Variegato oder das Mango-Passionsfrucht Variegato.

Steinhartes Eis war gestern - ab heute gibt es nur noch leckeres cremiges Eis.

Zutaten für 1000 g:

100 g Eis-Perfecto 40 g Perfecto-Plus 15 g Bindemittel-Perfecto 10 g Zucker 320 g Mangopüree von Ponthier 294 g Milch 3,5% 200 g Sahne 30% 20 g Vanillepaste 1-2 g Zitronensäure #Tipp# Wenn du kein Mango-Püree von Ponthier hast, kannst du auch 280 g frische Mangos mit 20 g Mango-Eispaste und 20 g Zucker statt dem Püree verwende.

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen. --

Die Milch, Mangopüree und die trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 Min. mixen. --

Nun die Sahne dazugeben und nochmals kurz mixen. --

Den Mix mindestens 60 min. im Kühlschrank reifen lassen. --

Das Eis mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.

#Tipp#

Zu dem Eis passt auch wunderbar eine Mango Variegato oder Mango-Passionsfrucht Variegato.