



Cremiges Eis nach Snickers Art V1

Viele von Euch kennen sicherlich das Snickers Eis aus dem Supermarkt und das hat mich inspiriert dieses Eis nach Snickers Art zu kreieren.

Das Eis ist zwar etwas aufwendiger, aber es lohnt sich definitiv.

Ins Eis werden eine selbst gemachte Sahne-Karamell Creme mit gerösteten Erdnüssen und eine selbst gemachte Schokosauce geschichtet.

Hier geht's zu den Rezepten von Sahne-Karamell Creme und Schokosauce:

[Sahne-Karamell Creme](#)

[Schokosoße](#)

Zutaten für 1000g:

575g Vollmilch 3,5% 125g Sahne 30% 115g Eispulver Perfecto Plus 150g Weißer Nougat 20g Vanillezucker 15g Perfecto Bindemittel Prise Salz #Zutaten die später ins Eis kommen# 250g Sahne-Karamell Creme 25-30g geröstetes und leicht zerstoßene Erdnüsse 50g Schokosauce

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten gut miteinander mischen-- Weißen Nougat grob hacken-- Milch und trockene Zutaten für 2 Minuten auf höchster Stufe mixen-- Sahne zugeben und noch einmal kurz mixen-- Nougat zugeben und 10 Minuten bei 85 Grad ziehen lassen-- Abkühlen und 60 Minuten im Kühlschrank reifen lassen-- Noch einmal mixen-- In der Eismaschine oder mit der Handmethode gefrieren-- In der Zwischenzeit Sahne-Karamell Creme mit den Erdnüssen mischen-- Das fertige Eis nun schichtweise mit dem Erdnuss-Karamell-Gemisch und der Schokosauce (Eis/Erdnuss-Karamell/Schokosauce/Eis usw) in einen Gefrierbehälter geben -- Das Eis nach Snickers Art muss nun zum Nachgefrieren für 24 Stunden in den Froster