Cremiges Eis nach Yogurette Art



Wer Yogurette mag, wird dieses Eis lieben. Das Joghurteis wird durch Zugabe von Vollmilchschokolade und Erdbeer-Variegato zu einem wahren Eistraum.
Für dieses Rezept benötigst du das Erdbeer-Variegato.
Das Rezept findest du hier: Erdbeer-Variegato

Zutaten für 1000 g:

#Zutaten Joghurteis# 540 g Naturjoghurt 3,5 % 90 g Vollmlch 3,5 % 75 g Sahne 30 % 25 g Zitronensaft 165 g Eis-Perfecto 15 g Bindemittel Perfecto 90 g Zucker 1 Prise Salz #Zutaten, die später ins Eis kommen# 200 -250 g Erdbeer-Variegato 100 g geschmolzene, etwas abgekühlte Vollmilch-Kuvertüre

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen.-- Milch, Joghurt, Zitronensaft und die trockenen Zutaten zusammen 2 Minuten auf höchster Stufe mixen.-- Nun die Sahne hinzugeben und nochmals kurz durchmixen.-- Den Mix mindestens 30 Minuten im Kühlschrank reifen lassen.-- Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.-- Ca. 5 Minuten bevor das Eis fertig ist (gilt für die Zubereitung in der Eismaschine), die geschmolzene Vollmilch-Kuvertüre bei laufender Eismaschine in einem dünnen Strahl in das Eis fließen lassen.-- Das Eis nun in einen Gefrierbehälter füllen und das Erdbeer-Variegato vorsichtig einstrudeln.-- Bei Zubereitung mit der Handmethode, Kuvertüre-Chips und Erdbeer-Variegato vorsichtig einstrudeln.

Rezept erstellt am 15. Juli 2019 von Mayerp1704