cremiges Mango Eis X



ein cremiges,exotisch fruchtig frisches Mango Eis mit Xylit.

Zutaten für 992g:

440g reife Mango 30g Zitronensaft 110g Schlagsahne 160g Milch 1,5% 80g Wasser 60g Xylit 1 Prise Salz 10g perfecto X Bindemittel 100g perfecto X Eispulver

Zubereitung:

trockene Zutaten abwiegen und mischen.-- Mango schälen und in Stücke schneiden.-- Flüssigkeiten ausser die Sahne mit der Mango in einem Mixer gut pürieren. - - trockene Zutaten dazugeben und kräftig durch mixen.-- zum Schluss die Sahne dazu geben und kurz aufmixen.-- die Eismasse in einem verschließbarem Gefäß mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen,besser über Nacht.-ğ nach der Ruhezeit in der Eismaschine frieren. - - Eis in ein Tiefkühl geeignetes Gefäß füllen und mindestens acht Stunden bei bis zu -18 Grad durchfrieren lassen.-- das Eis vor dem portionieren kurz bei Zimmertemperatur stehen lassen. Bon Appetit