

Eierlikör-Eis



Da uns mal ein reines Eierlikör-Eis abhanden gekommen ist, habe ich ein neues kreiert. Es schmeckt intensiv nach Eierlikör.

Zutaten für 1000 g:

120 g Perfecto Minus 15 g Bindemittel-Perfecto 30 g Ahornsirup (normaler Zucker paßt auch) 400 g Milch (3,5 %) 215 g Eierlikör 220 g Sahne (30 %)

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen -- Milch, Ahornsirup und Eierlikör mischen, die Perfecto-Zutaten dazu geben und alles ca. zwei Minuten kräftig mixen. -- Nun die Sahne zugeben und nochmal kurz mixen. -- Die Basis mind. 2 Stunden im Kühlschrank reifen lassen. -- Nochmal kurz mixen oder durchrühren und in der Eismaschine gefrieren. -- Jetzt muß das Eis noch mind. 12 Stunden im Tiefkühler nachfrieren. -- Dann heißt es Schlemmen! ;-)