



## Eis mit Giotto's

Ich liebe diese kleinen Kugeln und daher brauch ich unbedingt ein Eis davon ☺☺

### Zutaten für 1000g:

110g Perfecto plus Eis Pulver 665g Vollmilch 3,5% 170g Giotto 40g Zucker 15g Bindemittel Perfecto Prise Salz Wer mag kann noch eine Packung halbierte Giotto beigegeben und zusätzlich halbierte als Dekoration oben auf

### Zubereitung:

1. Giotto möglichst fein mit einem Schuss der Vollmilch zerkleinern 2. Die trockenen Zutaten mischen 3. Trockene Zutaten, den Giottomix und die Vollmilch für 10 Minuten bei kleiner Hitze erwärmen. 4. Die Eisbasis auf höchster Stufe zwei Minuten mixen 5. Die Eisbasis nach dem Erkalten zum Reifen für 6 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank 6. Die Eisbasis mit der Eismaschine oder der Handmethode gefrieren 7. Wer mag kann nu kurz vor Ende des Gefriervorgang halbierte Giotto beigegeben und ein paar halbierte zur Dekoration oben auf