

## Eis aus Weissen Duplo



Vom klassischen Duplo, daß weiße einmal genommen und zu einem cremigen Milcheis verarbeitet.

Zum Schluss noch ein halbes Duplo kleingehackt dazu gegeben. Eignet sich auch gut für Eis-Sandwich

### **Zutaten für 1000 g:**

60g Eis Perfecto 60g Eis Perfecto Plus 20g Zucker 140g weißes Duplo 100g Kondensmilch 10% 605g Vollmilch 3,5% 15g Bindemittel Prise Salz

### **Zubereitung:**

Alle trockenen Zutaten mischen.

--

Die Milch, Kondensmilch und die trockenen Zutaten zusammen mit den zerbrochenen Duplos mixen und erhitzen.

--

Bei höchster Stufe 2 min. mixen.

--

Den Mix mindestens 60 min. im Kühlschrank reifen lassen.

--

Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.