

Eis nach Snickers Art ohne Zucker | Perfecto-X



Heute gibt mal ein Eis nach Snickers Art ohne Zucker. Bei uns lieben alle Snickers Eis. Da es bei uns aktuell nur Eis ohne Zucker gibt, habe ich mal ein Snickereis ohne Zucker nach gebaut. Natürlich mussten wir hier auf normale Snickers verzichten, da diese ja mit Zucker sind.

Dennoch ist das Eis sehr gelungen und eine würdiger alternative zum normalem Eis mit Snickers und Zucker.

Für das Eis benötigst du...

Die Perfecto-Zutaten findest du hier »

Zutaten für 1000 g:

120 g Perfecto-X 90 g Xylit 15 g X-Bindemittel-Perfecto 645 g Vollmilch 3,5 % 50 g Sahne 30% 80 g Erdnusspaste 1 Prise Salz 1-2 Tropfen Ellis Karamel Aroma
#Zutaten die Später ins Eis kommen# 50 g geröstete Erdnüsse 50 g geschmolzen zuckerfreie Zartbitter-Schokolade von Movito #TIP# wer mag kann die geröstete Erdnüsse in Erythritol karamelisieren.

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen.-- Die Milch, Ernusspaste, Ellis Aroma und die trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 min. mixen.-- Nun die Sahne dazugeben und nochmals kurz mixen.-- Den Mix mindestens 60 min. im Kühlschrank reifen lassen.-- Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren und kurz bevor das Eis fertig ist, die die geschmolzene Schokolade langsam ins die laufende Eismaschine rein laufen lassen.