

Eis nach „Softeis Art“



Aus Zufall ist dieses Eis entstanden... denn „eigentlich“ sollte es ein Marshmallow Eis werden.

Nach der Zubereitung fehlte mir der intensive Marshmallow-Geschmack, aber dieses Eis hat mich sofort in meine Kindheit versetzt. Da gab es manchmal Softeis und dieses Eis kommt dem sehr nahe.

Wer Softeis mag, der sollte dieses Eis einmal zubereiten ?

Zutaten für 1000:

125g Eis Perfecto 32g Zucker 125g Mascarpone 535g Vollmilch 3,5% 15g Perfecto Bindemittel 3g Vanille Paste (selbst gemacht) 165g Marshmallow Creme

Zubereitung:

Trockene Zutaten gut miteinander mischen --

Trockene Zutaten mit der Milch, Vanille Paste, Marshmallow Creme und Mascarpone zwei Minuten auf höchster Stufe mixen --

Mindestens drei Stunden im Kühlschrank reifen lassen (oder über Nacht) --

In der Eismaschine oder mit der Handmethode gefrieren --

Das fertige Eis in einen geeigneten Gefrierbehälter umfüllen --

24 Stunden im Froster bei -18 Grad nachgefrieren lassen --

Genießen