



Eis nach Solero Art

Ein sehr leckeres Milch-Sahne-Eis mit erfrischender Passionsfruchtnote.

In das Eis hab ich ein selbst zubereitetes Passionsfrucht Variegato eingeschichtet und das macht dieses Eis besonders.

Die Passionsfrucht-Variegato Rezepte das ich verwendet habe findest du hier:



[Passionsfrucht-Variegato](#)

[Die Perfecto-Zutaten findest du hier »](#)

Zutaten für 1000g:

520g Vollmilch 3,5% 140g Sahne 30% 100g Kondensmilch 10% 140g Eis Perfecto Pulver 15g Perfecto Bindemittel 85g Zucker 1 Prise Salz #Zutaten die später ins Eis kommen# 200-250g Passionsfrucht-Variegato

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten gut miteinander mischen -- Milch, Kondensmilch und trockene Zutaten auf höchster Stufe zwei Minuten mixen-- Sahne zugeben und auf kleiner Stufe 10 Sekunden mixen-- Die Basis im Kühlschrank drei Stunden reifen lassen-- In der Eismaschine oder mit der Handmethode gefrieren-- Das fertige Eis nu in einen Gefrierbehälter abwechselnd mit dem Variegato schichten-- Für 24 Stunden zum Nachgefrieren in den Froster