



## **Eispralinen und Eis am Stiel**

Für Eispralinen oder Stiel-Eis benötigt man Perfecto Minus und Eiswunder zum Glasieren.

### **Zutaten für 1000g:**

60g Zucker 75g Perfecto Plus 75g Perfecto Minus 15g Bindemittel 20g Vanille/gemahlen, oder Paste 540g Vollmilch 3,5% 215g Sahne

### **Zubereitung:**

Alle trockenen Zutaten mischen. -- Die Milch, Vanillepaste 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. -- Das Eis in Pralinenformen/Silikonformen füllen und mind. 24h im Froster nachfrieren lassen. -- Die Pralinen oder das Stiel-Eis mit den Eiswunder Schokoladen glasieren