

Maracuja Fruchteis



Zutaten für 1000 g:

85 g Sorbet-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 190 g Zucker 610 g Wasser 90 g Maracuja EISPASTE-Movito 5 g Perfecto-Cremosa 5 g neutrales Pflanzen Öl (z.B. Raps) Optional 1 g Zitronensäure #ohne Zucker# 140 g Perfecto-X 15 g X-Bindemittel-Perfecto 100 g Xylit 645 g Wasser 90 g Maracuja EISPASTE-Movito 5 g Perfecto-Cremosa 5 g neutrales Pflanzen Öl (z.B. Raps) Optional 1 g Zitronensäure #Hinweis# Wenn du kein Cremosa verwenden möchtest, musst du auch das Öl weglassen!

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen --

Wasser, Zucker, Eispaste und die trockenen Zutaten zusammen 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.

#Hinweis#

Wenn du kein Cremosa verwenden möchtest, musst du auch das Öl weglassen!