

## Erdbeereis „creamy Deluxe“



## Traumhaftes Erdbeereis

Ich liebe Erdbeereis. Es muss schön intensiv und vor allem auch schön cremig sein. Auf der Suche nach dem perfekten Erdbeereis habe ich weiter getestet und dabei herausgefunden ist diese Erdbeereis „creamy Deluxe“! Das ist kein Sorbet, aber auch kein Milcheis. Es ist irgendetwas dazwischen. Wunderbar cremig und samtig wie ein Milcheis, aber ohne zu stark nach Milch zu schmecken wie ein klassisches Erdbeer-Milcheis. Gleichzeitig ist so aromatisch und intensiv wie ein Sorbet. Für mich eine ganz neue Art Fruchteis zu machen und sicher wird es nicht das letzte Fruchteis mit diesem neuen Rezept Ansatz sein.

### Zutaten für 1000 g:

466 g frische Erdbeeren 252 g Milch 3,5% 100 g Sorbet-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 160 g Zucker 3 g Zitronensäure 4 g Cremosa-Perfecto #ohne Zucker# 480g frische Erdbeeren 270 g Milch 3,5% 143 g Perfecto-X 15 g X-Bindemittel-Perfecto 100 g Xylit 3 g Zitronensäure 4 g Cremosa-Perfecto

### Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen.--

Die Erdbeeren, Milch, Cremosa und den trockenen Zutaten 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.