



Fior di latte Eis

Fior di latte Eis Rezept. Fior di latte Eis ist ein Variationsreiches Sahne Eis Rezept. Dieses tolle Milcheis Rezept kann in viele verschieden Eis Variationen abgewandelt werden. Mit Schokochips, karamellisierten Nüssen oder Variegatos. So lässt sich das Milcheis in vielen Gesichtern präsentieren. Der Kreativität sind da keine Grenzen gesetzt.

Ich finde Variegatos sehr passend für das Fior di latte Eis Rezept ...

Die Rezepte findest du hier:

☐☐ [Variegatos](#)

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

Zutaten für 1000 g:

455 g Milch 1,5 % 150 g Mascarpone 200 g Sahne 105 g Perfecto-Plus 15 g Bindemittel-Perfecto 75 g Zucker 1 Prise Salz

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen.-- Die Milch, Mascarpone 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.