

Fior di latte ohne Zuckerzusatz



Das sensationelle Fior di Latte Eis ohne Zuckerzusatz. Wie auch beim „Original“ ist dieses Eis total wandelbar! Es ist die perfekte Basis für zahlreiche Eiskreationen. Egal ob mit Variegato, Nüssen, Schokolade oder mit frischen Früchten, der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt!

Aber auch pur ein wahrer Genuß!

Zutaten für 1000g:

480 g Milch 1,5% 150 g Mascarpone 200 g Sahne 105 g Xylit 85 g Perfecto-X 15 g X-Perfecto Bindemittel 1 Prise Salz

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen -- Milch, Mascarpone und die trockenen Zutaten zusammen auf höchster Stufe 2 Min. mixen -- Die Sahne dazugeben und nochmals kurz durchmischen -- Den Mix mindestens 60 Min. im Kühlschrank reifen lassen -- Das Eis mit der Eismaschine oder per Handmethode gefrieren