

Flieder Fee Eis



Leckeres und sehr cremiges Flieder Fee Eis mit unserer Flieder Fee Eispaste. Das Flieder Fee Eis ist ein fliederblaue Eis mit einem fruchtigen und blumigen Fantasie Geschmack. Kinder haben eine riesengroße Freude mit diesem Eis, aber auch uns großen kann dieses schöne farbenfrohe Eis eine Freude bereiten. Am schönsten wird das Eis, wenn du vor der entnahmen noch bunten Zuckerstreuseln, Einhörner oder farbige Zuckerperlen in das Eis gibst und es damit dekorierst. Oder, bei der entnahmen, ein Variegato einstrudelst. Ich würde da ein Himbeer- oder Erdbeer-Variegato empfehlen.

Zutaten für 1000 g:

565g Milch 3,5% 170 g Sahne 30% 120 g Eis-Perfecto 70 g Zucker 15 g Bindemittel-Perfecto 60 g Flieder Fee MOVITO-Eispaste 1 Prise Salz Optional 5 g Perfecto-Cremosa #Variante ohne Zucker# 565g Milch 3,5% 170 g Sahne 30% 120 g Perfecto-X 70 g Xylit 15 g X-Bindemittel-Perfecto 60 g Flieder Fee MOVITO-Eispaste 1 Prise Salz Optional 5 g Perfecto-Cremosa

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen.--

Die Milch, Eispaste und die trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 Min. mixen.--

Nun die Sahne dazu geben und nochmals kurz mixen.--

Den Mix mindestens 60 min. im Kühlschrank reifen lassen.--

Das Eis mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.

#Tipp#

Am schönsten wird das Eis, wenn du vor der entnahmen noch bunten Zuckerstreuseln, Einhörner oder farbige Zuckerperlen in das Eis gibst und es damit dekorierst. Oder, bei der entnahmen, ein Variegato einstrudelst. Ich würde da ein Himbeer- oder Erdbeer-Variegato empfehlen.