

Fruchtiges Kirscheis



Sehr fruchtiges und cremiges Kirscheis mit unserer Kirsche Eispaste von Movito. Oft ist Kirscheis mit frischen oder TK Kirschen etwas fade und belanglos. Nicht so dieses Eis. Dank der Eispaste hat das Eis einen tollen fruchtigen intensiven Geschmack. Die Eispaste basiert auf einem Teil Kirschen zusammen mit einem tollen Kirsch Aroma. Wie alle Aromen haben die einen eigene Interpretation der Frucht. Diese hier erinnert etwas an Kirsch Kaubonbon. Ich finde, das Eis sehr lecker und eine tolle Alternative zu normalen Kirscheis.

Zutaten für 1000 g:

85 g Sorbet-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 185 g Zucker 608 g Wasser 90 g Kirsch EISPASTE-Movito 5 g Perfecto-Cremosa 2 g Zitronensäure 10 g neutrales Pflanzen Öl (z.B. Raps) #Variante mit Kirschen# 95 g Sorbet-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 160 g Zucker 423 g Wasser 250 g Kirschen 40 g Kirsch EISPASTE-Movito 5 g Perfecto-Cremosa 2 g Zitronensäure 10 g neutrales Pflanzen Öl (z.B. Raps) #Variante ohne Zucker# 140 g Perfecto-X 15 g X-Bindemittel-Perfecto 100 g Xylit 638 g Wasser 90 g Kirsch EISPASTE-Movito 5 g Perfecto-Cremosa 2 g Zitronensäure 10 g neutrales Pflanzen Öl (z.B. Raps) #Variante ohne Zucker mit Kirschen# 135 g Perfecto-X 15 g X-Bindemittel-Perfecto 95 g Xylit 447 g Wasser 250 g Kirschen 40 g Kirsch EISPASTE-Movito 5 g Perfecto-Cremosa 2 g Zitronensäure 10 g neutrales Pflanzen Öl (z.B. Raps) #Hinweis# Wenn du kein Cremosa verwenden möchtest, musst du auch das Öl weglassen!

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen --

Wasser, Eispaste, Öl, Cremosa 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!