

GiOTTO Momenti Dänischer Butterkeks



Neben dem Klassiker GiOTTO Haselnuss gibt es immer mal wieder GiOTTO Momenti im Handel. GiOTTO Momenti ist inspiriert von leckeren Gebäcken und Keksen weltweit. Hier habe ich die Version dänischer Butterkeks benutzt, abgerundet natürlich mit der Butterkeks Eispaste und etwas Butter ☐

Zutaten für 1000:

#trockene Zutaten# 14 g Perfecto Bindemittel 117 g Eis-Perfecto PLUS 1 Prise Salz #weitere Zutaten# 155g Giotto Dänischer Butterkeks 637 g Milch 9 g Butter 20 g Buttercreme Paste 47 g Sahne 30%

Zubereitung:

Giotto möglichst fein mit einem Schuss der Vollmilch zerkleinern.--

Die trockenen Zutaten mischen.--

Trockene Zutaten, den Giottomix und die Vollmilch für 10 Minuten bei kleiner Hitze erwärmen.-

Die Eisbasis auf höchster Stufe zwei Minuten mixen.--

Nun noch die Sahne unterrühren.--

Die Eisbasis nach dem Erkalten zum Reifen für 6 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.-

Die Eisbasis mit der Eismaschine oder der Handmethode gefrieren.--

Gegebenenfalls vor Ende des Gefriervorgang halbierte oder geviertelte Giotto beigegeben und ein paar zur Dekoration oben auf das fertige Eis legen.