

Himbeer Eis mit Balsamico Creme



Himbeer Eis ist mein Lieblingsfruchteis und hier mal eine etwas „andere“ Variante ?.

Die leckere Balsamico Creme kann sowohl ins Eis, wie ein Variegato, eingeschichtet oder als topping oben auf das Eis gegeben werden.

Zutaten für 1000g:

#Zutaten Eis# 155g Eis-Perfecto 100g Kondensmilch 10% 100g Sahne 30% 80g Vollmilch 3,5% 30g Zitronensaft 520g Fruchtpüree Himbeer von Ponthier (Alternativ 468g frische oder Tk Himbeeren und 52g Zucker) 15g Bindemittel Perfecto Prise Salz #Zutaten Balsamico Creme# 100g dunklen Balsamico Essig Staubzucker nach Gusto (20-40g)

Zubereitung:

#Zubereitung Eis# alle trockenen Zutaten gut miteinander mischen-- trockene Zutaten, Kondensmilch, Milch, Zitronensaft und Fruchtpüree 2 Minuten auf höchster Stufe mixen-- dem Mix die Sahne begeben und noch einmal 10-20 Sekunden auf kleiner Stufe mixen -- die Eisbasis für mindestens drei Stunden im Kühlschrank reifen lassend-- Die Eisbasis mit der Eismaschine oder der Handmethode gefrieren-- das fertige Eis in einen Gefrierbehälter füllen und, wer mag, die leckere Balsamico Creme einschichten-- 24 Stunden im Froster bei -18 Grad nachgefrieren #Zubereitung Balsamico Creme# den dunklen Balsamico Essig in einer Pfanne auf niedriger Temperatur köcheln lassen, bis er sich um die Hälfte reduziert hat-- Pfanne vom Herd nehmen und mit Staubzucker nach Gusto abschmecken - - vollständig abkühlen lassen und danach entweder ins Eis einschichten oder als topping auf das Eis geben.