



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.