



Himbeer - Mascarpone Eis

Himbeer - Mascarpone Eis, zubereitet mit TK Himbeeren und TM

Zutaten für 632 Gramm:

20 g Zucker 30 g Eis- Perfecto 70 g Perfecto - Plus 12 g Bindemittel 10 g Zitronensaft 1 Prise Salz 180 g Milch 1,5 % 110 g Mascarpone 200 g Himbeeren (TK)

Zubereitung:

Die trockenen Zutaten mischen -- Die Milch mit den trockenen Zutaten 2 Minuten 40 grad Erhitzen Stufe 4 (TM) (muss nicht unbedingt sein, ich mache es gerne, wer nicht erhitzen möchte, kann es auch überspringen) -- Die TK Himbeeren und Zitronensaft hinzu geben und für 10 Sek. Stufe 9 (TM) -- Mascarpone rein und für 2 Minuten Stufe 8 (TM) --Ruhepause im Kühlschrank für mind. 2 Std, danach in ab in die Eismaschine