

Joghurettens Eis



Leckeres Joghurettens Eis mit dem Erdbeer-Milchshake Variegato. Das Eis schmeckt original wie eine Yogurette. Du kannst das Erdbeer-Milchshake Variegato auch selbst machen. Hier ist das Rezept.

Zutaten für 1000 g:

660 g Vollmilch 3,5% 70 g Sahne 30% 120 g Eis-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 105 g Zucker 30 g Joghurt Eispaste-Movito Prise Salz OPTIONAL 6 g Perfecto-Cremosa #Zutaten die später ins Eis kommen# 200 g Erdbeer-Milchshake Variegato 50 g Dunkle Kuvertüre oder Schokolade 10 g neutrales Kokosöl #ohne Eispaste# 354 g Vollmilch 3,5% 300 g Joghurt 3,5% 75 g Sahne 30% 160 g Eis-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 95 g Zucker 1 g Zitronensäure Prise Salz OPTIONAL 6 g Perfecto-Cremosa #ohne Zucker# 660 g Vollmilch 3,5% 70 g Sahne 30% 135 g Perfecto-X 15 g Bindemittel-Perfecto 90 g Xylit 30 g Joghurt Eispaste-Movito Prise Salz OPTIONAL 6 g Perfecto-Cremosa #ohne Eispaste & ohne Zucker# 369 g Vollmilch 3,5% 300 g Joghurt 3,5% 115 g Sahne 30% 105 g Perfecto-X 15 g Perfecto-Bindemittel-X 95 g Xylit 1 g Zitronensäure Prise Salz OPTIONAL 6 g Perfecto-Cremosa

Zubereitung:

Die Kuvertüre zusammen mit dem Öl schmelzen--

Alle trockenen Zutaten mischen --

Die Milch, Eispaste oder Joghurt je nach Variante und die trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 min. mixen.--

Nun die Sahne dazugeben und nochmals kurz mixen.--

Den Mix mindestens 60 Min. im Kühlschrank reifen lassen.--

Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren--

Wenn das Eis fertig ist, die geschmolzene Kuvertüren in die noch laufende Eismaschine laufen lassen und sich das ganz kurz verteilen lassen--

Das fertige Eis nun schichtweise in einen Behälter füllen und zwischen jede

Schicht das Variiegato verteilen.