

Kinder Maxi King Eis



Leckereres Kinder Maxi King Eis

Darf es auch mal ein Kinder Maxi King Eis sein? Ich würde sagen, warum nicht. Ich bin vor einigen Wochen von der lieben Margot aus unsere Facebook-Eisgruppe auf diese Eisedee angesprochen worden. Sie wurde von ihrem Enkelchen darauf angesprochen und möchte ihr damit eine Freude machen. Die Idee für ein Kinder Maxi King Eis hat mir gut gefallen. Es hat jetzt paar Wochen gedauert, da wir zwischenzeitlich auch noch mal im Urlaub waren, doch nun war es so weit. Ich hatte Zeit und habe mich an die Arbeit gemacht das Eis Rezept zu gestalten. Aber wie soll ich vorgehen war die Frage!

Wie ist ein Kinder Maxi King aufgebaut?

Erst mal habe ich ein Kinder Maxi King probiert und genau versucht die einzelnen Geschmacksnuancen zu identifizieren. Aber auch um zuschauen, was alles enthalten ist. Das Kinder Maxi King besteht aus einem Karamellkern, umschlossen von einer Milchcreme mit einer leichten Vanille Note. Das Ganze ist dann in eine Waffel gepackt und mit Schokolade als auch Haselnuss Stücken umhüllt.

Eis mit Mascarpone und Variegato

Nach der genauen Analyse war die Idee für die Umsetzung dieses Eis klar. Ich habe mich für Milcheisbasis mit etwas Mascarpone und einem Hauch Vanille entschieden. In das fertige Kinder Maxi King Eis kommt später als Swirl ein Kinder Maxi King Variegato als auch eine Karamellcreme. So habe ich alle

Komponenten im Eis und auch das typische aussehen wie ein angebissenes Kind Maxi King. Das fertige Eis ist sehr lecker geworden und super cremig. Meine Kids sind begeistert und ich bin schon gespannt auf eure Feedbacks.

Zutaten für 1000 g:

140 g Eis-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 80 g Zucker 580 g Milch 3,5% 100 g Sahne 30% 80 g Mascarpone 1/2 TL Vanille-Paste 5 g OPTIONAL Perfecto-Cremosa #Variante ohne Zucker# 125 g Perfecto-X 15 g Bindemittel-Perfecto 80 g Xylit 595 g Milch 3,5% 100 g Sahne 30% 80 g Mascarpone 1/2 TL Vanille-Paste 5 g OPTIONAL Perfecto-Cremosa #Zutaten die später ins Eis kommen# 150g Kinder Maxi King Variegato 100 g Toffee-Karamell Variegato oder Sahne-Karamellcreme

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen.--

Die Milch, Mascarpone, Vanille-Paste 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 mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.--

Das fertige Eis nun schichtweise in einen Behälter füllen und zwischen jede Schicht die Hälfte Kinder Maxi King Variegato und die andere Hälfte, das Toffee-Karamell Variegato oder die Sahne-Karamellcreme verteilen. **Das ganze dann immer im Wechsel, sodass die Variegatos mal links und mal rechts sind. Damit beim Kugeln immer von beiden Variegatos etwas in die Kugel kommt.**

#Tipp Toffee-Karamell Variegato#

Wenn du das Toffee-Karamell Variegato verwendest, verrühre 90 g Toffee-Karamell Variegato mit ca. 10-15 g kalter Sahne. So wird es schön cremig und lässt sich gut verteilen.