

## Kinder Pingu Eis



Dieses Eis entstand aus einer Laune heraus.

Ich hatte noch Pingu im Kühli und überlegte wie ich es am Besten anstellen könne, das ganze in ein Eis zu verwandeln.

Ich habe mich an den Bilanzierer gesetzt und begann mit dem „Gebastel“ und heraus gekommen ist ein Eis, welches meiner ganzen Family und auch meiner Teste-mein-Eis-Freundin ☐ geschmeckt hat.

Viel Spaß beim Nachmachen

### Zutaten für 1000:

#Zutaten Eisbasis# 90g Eis Perfecto 70g Perfecto Plus 15g Bindemittel Perfecto 25g Zucker 1 Prise Salz 485g Vollmilch 3,5% 60g Kondensmilch 10% 120g Pingu (ca. 4 Riegel) 5g Perfecto Stracciatella Paste 130g Sahne 30% #Zutaten Variegato# 60g Vollmilch 3,5% 50g Variegato Perfecto 8g Bindemittel Perfecto 1 Prise Salz 100g Nutella 25g 85% Schokolade 30g Rapsöl

### Zubereitung:

#Zubereitung Eisbasis#

Trockene Zutaten abwägen, vermischen und bei Seite stellen

-- Milch, Kondensmilch und Stracciatella Paste abwägen und zusammen mit den Pingu in einem hohen Gefäß mixen. (Wer ein helleres Eis haben möchte, kann die Schokoglasur von den Pingu vorher dünn abschneiden und später noch zum Variegato mischen)

-- Trockene Zutaten zum Milchmix geben und ca. 2 Minuten gut durchmischen

-- Sahne zum Schluss kurz untermixen

-- Eisbasis für ca. 60 min im Kühlschrank reifen lassen

-- Eismasse in einer Eismaschine oder mit der Handmethode gefrieren lassen

-- Variegato einstrudeln und 24h durchgefrieren lassen.

## #Zubereitung Variegato#

Variegato am besten einen Tag vorher zubereiten, damit es gut durchgekühlt ist.

-- Milch, Variegato Perfecto, Bindemittel Perfecto und Salz miteinander vermischen und auf kleiner Flamme erhitzen...

-- Schoki klein hacken und gemeinsam mit dem Nutella in der warmen Milch schmelzen lassen. (Bei diesem Schritt könnte auch die Schokoglasur vom Pinqui mit geschmolzen werden)...

-- Alles kurz sieden lassen und in eine Schüssel geben...

-- Die Masse mit dem Öl glatt rühren. Sollte es noch etwas zu dickflüssig sein, kann man noch etwas Öl nachgeben...

-- Masse gut abkühlen lassen und nach dem Gefrieren des Eis, in Schichten dort einstrudeln.