

Kinder Schokoladen Eis Deluxe



Kinder Schokoladen Eis als Deluxe Version

Das Kinder Schokoladen Eis ist für alle Fans von Kinder-Schokolade und Kinder Riegeln. Ich liebe Kinder Schokolade. Da gibt nix! Keine Ahnung warum, aber da hat Ferrero wieder mal ein Produkt, das wirklich richtig lecker ist. Oft kopiert und nie erreicht. Es gibt viel solcher Milch Schokoladen Riegel aber keiner schmeckt so gut wie der von Ferrero! Ich finde das gleich bei Nutella. Auch da Gibt für mich keinen Aufstrich der daran kommt.

Heut wird Eis gemacht!

Wenn ich auch Kinder Schokolade, für mich, nur bei Raumtemperatur Ihren vollen Geschmack entfaltet, schmeckt sie auch als Eis mega lecker. Heute habe ich eine neue Kinder Schokolade Delux Rezept Variante für euch gemacht, die noch mal zum normalen Eis ein draufsetzt. Zum einen habe ich den Schokoladenanteil erhöht und zum anderen kommt in das Eis noch ein Kinder Schokoladen Variegato. Das gibt dem ganzen noch mal den letzten Kick. Für alle Bilanzierer, das Eis liegt außerhalb der üblichen Werte einer Eis-Bilanz. Also wundert euch nicht, wenn eure werte nicht stimmen.

Zutaten für 1000 g:

100 g Perfecto-Plus 15 g Bindemittel-Perfecto 20 g Vanillezucker 465 g Milch 3,5% 200 g Sahne 30% 200 g Kinder Schokolade Prise Salz #Version ohne Zucker# 50 g Perfecto-X 15 g X-Bindemittel-Perfecto 70 g Xylit 465 g Milch 3,5% 200 g Sahne 30% 200 g Kinder Schokolade Prise Salz #Zutaten die später ins Eis

kommen# 200g - 250 g Kinder-Schokoladen Variegato

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen.--

Einen Teil der Milch (ca. 250g) leicht erwärmen (nicht köcheln) und die Kinder-Schokolade darin schmelzen--

Die restliche Milch und die trockenen Zutaten dazu geben 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 das Variegato verteilen und leicht mit einem Löffel strudeln.