



Kir Royal Sahne Eis

Inspiziert durch den leckeren Cocktail Kir Royal ist dieses köstliche Eis entstanden ☐

Zutaten für 1000g:

#Zutaten Variegato# 150g Wasser 180g Perfecto Variegato Pulver 50g Schwarze Johannisbeeren Sirup (Monin) 30g Zitronensaft 40g Zucker 30g Creme de Cassis (Likör) #Zutaten Eis# 120g Perfecto Minus 20g Perfecto Eis Pulver 60g Zucker 15g Zitronensaft 300g Sahne 30% 210g Vollmilch 3,5% 15g Perfecto Bindemittel 30g Creme de Cassis Likör 230g Sekt Prise Salz

Zubereitung:

#Zubereitung Variegato# Trockene Zutaten mischen -- Wasser, Sirup, Zitronensaft, Creme de Cassis und die trockenen Zutaten in einen Topf geben, verrühren, aufkochen und 1-2 Minuten köcheln lassen -- Heiß in ein heiß ausgespültes Schraubglas füllen und 24 Stunden ziehen lassen #Zubereitung Eis# Trockene Zutaten mischen -- Sekt, Creme de Cassis, Zitronensaft, Milch und die trockenen Zutaten auf höchster Stufe zwei Minuten mixen -- Sahne zugeben und auf kleiner Stufe 10 Sekunden mixen -- 1-3 Stunden im Kühlschrank reifen lassen -- In der Eismaschine oder mit der Handmethode gefrieren -- Das fertige Eis und das Variegato (150-200g) nun schichtweise in einen Gefrierbehälter füllen -- 24 Stunden im Froster bei -18 Grad nachgefrieren lassen