



Knusper Zabaione Praliné Eis

Mit den knusper Zabaione Pralinés von Lindt ist wieder einmal ein sehr leckeres Eis entstanden.
Sehr cremig und durch die Pralinés besonders ☐

Zutaten für 1000:

560g Vollmilch 3,5% 100g Sahne 30% 210g Lindt Fioretto Zabaione Pralinés 85g Perfecto Eis Pulver 30g Perfecto Eis Pulver plus 15g Perfecto Bindemittel Prise Salz

Zubereitung:

- Alle trockenen Zutaten gut miteinander mischen
- Milch, Sahne, Pralinés und die trockenen Zutaten erwärmen bis sich alle Zutaten aufgelöst haben (ich hab meine Küchenmaschine dazu auf 65 Grad eingestellt, auf Stufe 3 für 10 Minuten)
- Eisbasis abkühlen lassen
- Eisbasis für mindestens drei Stunden im Kühlschrank reifen lassen
- Eisbasis mit der Eismaschine oder der Handmethode gefrieren
- das fertige Eis 24 Stunden im Froster nachgefrieren
- genießen ?