

Leche Merengada mit Zimt-Honig Variegato



Leckeres Eis auf Milchbasis

Man könnte das Eis auch mit Lemon-Curd Variegato machen.

Zutaten für 1000:

470g Milch 160g Kondensmilch ungezuckert 115g Eis-Perfecto 25g Perfecto minus 80g Zucker 120g Eiweiß (ca.4 Eiweiss) 15g Perfecto Bindemittel 13g Zitronenabrieb 3-4 Stangen Zimt (in der Bilanz 1g) #Zutaten Zimt-Honig Variegato# 35g Honig 40g Wasser 20g Variegato perfecto 1,5g Zimt 1 Zimtstange

Zubereitung:

Etwas mehr Milch mit Zucker, einer Prise Salz, Zimtstangen und Zitronenzesten bis zum Siedepunkt erhitzen. (Die Zimtstangen ziehen etwas von der Milch, daher etwas mehr als im Rezept nehmen und später wieder abwiegen)) --Abkühlen, über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. --Milch durch ein feines Sieb gießen mit den Perfecto-Zutaten im Mixer 2 Min. mixen, kurz erhitzen, abkühlen, nochmals 2-3 Stunden im Kühlschrank reifen lassen. --Dann den Eischnee unterheben. --Dazu das Eiweiß über Dampf steif schlagen! --Oder bei 60° in der Kenwood Cooking Chef 2 Min. steif schlagen, dann abkühlen, weiter mit dem Schneebesen. --Anschließend die Masse in der Eismaschine frieren. --Wenn das Eis fertig ist, mit Variegato in den Eisbehälter schichten und 24 Stunden nachfrieren lassen. #Zubereitung Variegato:# Alle Zutaten in einem Topf mischen. Kurz aufkochen und 8-10 Min. leicht köcheln lassen. (Zimtstange mitkochen) vor dem Abfüllen, entfernen.-- Das Variegato muss komplett abgekühlt sein, bevor es im Eis weiter verwendet wird.