

Leckeres Erdbeer-Milcheis mit weißer Schoko



Dieses leckeres Erdbeer-Milcheis mit weißer Schoko hat mich selbst ganz überrascht. Die Idee war recht spontan geboren. Ich habe es gleich umgesetzt und ich finde, es schmeckt wunderbar. Ich habe das Rezept mit unserer Erdbeer-Milchshake Eispaste gemacht. Doch als Variante habe ich auch eine Version für euch ohne die Eispaste. Das weiße Schokoladen-Variegato passt super zu dem Erdbeer-Milcheis.

Zutaten für 1000 g:

#mit Eispaste# 135 g Eis-Perfecto 15 g Bindemitte-Perfecto 65 g Zucker 565 g Milch 3,5 % 170 g Sahne 30% 50 g Erdbeer-Milchshake EISPASTE-Movito Prise Salz Optional 5 g Perfecto-Cremosa Paste #mit Erdbeeren# 145 g Eis-Perfecto 15 g Bindemitte-Perfecto 85 g Zucker 270 g Erdbeeren 305 g Milch 3,5 % 180 g Sahne 30% Optional 5 g Perfecto-Cremosa Paste #mit Eispaste ohne Zucker# 120 g Perfecto-X 15 g X-Bindemitte-Perfecto 70 g Xylit 565 g Milch 3,5 % 180 g Sahne 30% 50 g Erdbeer-Milchshake EISPASTE-Movito Prise Salz Optional 5 g Perfecto-Cremosa Paste #mit Erdbeeren ohne Zucker# 125 g Perfecto-X 15 g X-Bindemitte-Perfecto 85 g Xylit 270 g Erdbeeren 315 g Milch 3,5 % 190 g Sahne 30% Optional 5 g Perfecto-Cremosa Paste #Zutaten später ins Eis kommen# 200 g weiße Schokoladen-Variegato

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen.--

Die Milch, Eispaste oder Erdbeeren und die trockenen Zutaten 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 nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.--

Das fertige Eis nun schichtweise in einen Behälter füllen und zwischen jede Schicht das Variegato verteilen.