

## Limoncello Variegato



Ein süßsaures Variegato .. Perfect für ein Zitronen Sorbet oder Buttermilch Joghurt Eis, Fior di Latte oder je nach Gusto

### **Zutaten für Ca 400-500g:**

200 g frisch gepresster Zitronensaft ( Vorliebe Bio) 100 g Limoncello 170 g Perfecto Variegato Pulver 30-60 g Zucker Schale / Abrieb einer Zitrone

### **Zubereitung:**

Bio Zitronen waschen und pressen und die Schale abreiben-- den Saft , Abrieb und Zucker ( je nach Geschmack ) und das Perfecto Variegato Pulver in einem Topf vermischen, zum kochen bringen und 10 Minuten einköcheln lassen-- nach dem Köcheln von der Herdplatte nehmen und den Limoncello zugeben, verrühren und abkühlen lassen -- in das beliebige Eis einschichten oder als „Soße“ über die Eiskugel geben