



Limoncello Variegato

Ein wunderbar köstliches fruchtig süßes Variegato, mit dem Geschmack der gezuckerten alkoholisierten Zitrone..... Perfecto für ein saures köstliches Zitronen Sorbet , welches ich unten verlinke oder ein nach eurem Gusto passendes Grundrezept.

Ich habe euch dieses Variegato, für unsere Liebe Eisfee Lilli Mörker, eingegeben und hochgeladen.

Zutaten für Ca 380 g :

#Zutaten# 95 g Eis Perfecto 170 g weisse Kuvertüre 25 g Zitronensaft 80 g Sahne 30% 50 g Milch 3,5 % 75 g Limoncello Likör 5 g Vanille Paste #link zum Zitronen Sorbet# <https://www.eis-perfecto.de/rezepte/zitronen-sorbet-rezept/>

Zubereitung:

Gebe alle Zutaten, außer den Limoncello, in einen Topf und verrühre diese-- Bei niedriger Hitze unter stetigem rühren, 10 Minuten köcheln lassen-- Nun den Limoncello dazugeben und unterrühren-- Das Variegato in ein sauberes Schraubglas füllen und lasse es bis zur Weiterverarbeitung verschlossen abkühlen