

Litschi Kokos Eis



Ein sehr aromatisches Litschi Kokos Eis mit Litschi aus der Konserve.
Fruchtig und cremig ?

Zutaten für 1000 g:

150g Perfecto Eis Pulver 10g Zucker 410g Litschi (Konserve) 150g Kokosmilch
264g Sahne 30% 15g Bindemittel Prise Salz

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten gut miteinander mischen -- Litschi fein pürieren -- Trockene Zutaten, Litschipüree und Kokosmilch auf höchster Stufe zwei Minuten mixen -- Sahne begeben und 30 Sekunden auf kleiner Stufe mixen -- Mindestens drei Stunden im Kühlschrank reifen lassen, besser über Nacht -- Die Eisbasis mit der Eismaschine oder der Handmethode gefrieren -- Das fertige Eis in einen Gefrierbehälter umfüllen und 24 Stunden im Froster bei -18 Grad nachgefrieren lassen -- Genießen -- Wer mag, kann noch das leckere Litschi Varigato ins Eis einschichten.