

Lottis-Karamell-Keks Eis



Super cremiges Eis mit Lottis-Karamell-Keks Variegato.

Zutaten für 1000 g:

585 g Vollmilch 3,5% 100 g Mascarpone 30% 70 g Sahne 30% 5 g Vanillepaste
140 g Eis-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 80 g Zucker Prise Salz Optional 5 g
Cremosa-Paste Perfecto #Zuataten die später ins Eis kommen# 150 g - 200 g
Lottis-Karamell-Keks Variegato #ohne Zucker# 600 g Vollmilch 3,5% 100 g
Mascarpone30% 70 g Sahne 30% 5 g Vanillepaste 125 g Perfecto-X 15 g X-
Bindemittel-Perfecto 80 g Xylit Prise Salz Optional 5 g Cremosa-Paste Perfecto

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen.--

Die Milch, Eispaste 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.