Lotus-Caramel-Eis



Wer kennt sie nicht die leckeren Caramel-Kekse welche es in Cafés oft zum Kaffee gibt ? Hier das Eis mit diesme tollen Geschmack.

Zutaten für 1000 g:

120 g Perfecto Plus 15 g Bindemittel Perfecto 55g Sahne 32% 660g Milch 3,5% 150g Caramel-Creme (Lotus)

Zubereitung:

Trockene Zutaten gut miteinander vermischen.--
Milch, Caramel-Creme und trockene Zutaten 2 Minuten auf höchster Stufe mixen.--
Sahne dazu geben und nochmal 10 Sekunden auf niedriger Stufe durchmixen.--
Eismix mindesten eine Stunde im Kühlschrank reifen lassen, nochmals kurz durchmixen und anschließend in die Eismaschine geben.

Rezept erstellt am 29. Juli 2019 von Andreas Netscher