



Mandarineneis mit Kondensmilch

Fruchtiges Eis, sehr cremig durch Zugabe von Kondensmilch.
Mit Variegato schichten, unterstreicht den Geschmack.

Zutaten für 748/1001g:

#Zutaten:# Zahlen in Klammer sind für 1001g 35g Zucker (50) 60g Eis Perfecto (80) 45g Perfecto Minus (60) 12g Bindemittel (15) 385g Mandarinenpüree/Saft (vom Slow Juicer) (515) 90g Kondensmilch ungezuckert, 10 % (120) 120g Obers 36% (160) 1g Salz

Zubereitung:

Trockene Zutaten mischen, Mandarinenpüree zugeben, auf 50° erhitzen, kurz halten.-- Auf höchster Stufe mixen, Kondensmilch zugeben, wieder mixen.-- Danach Obers zugeben, nur kurz mixen.-- Im Wasserbad abkühlen.-- 3-6 Stunden reifen lassen im Kühlschrank.-- Mixen, frieren.-- Mit Mandarinen Variegato schichten, dann wird es intensiver!