Marabou Daim Schokoladeneis



Ein cremiges Schokoladeneis mit Marabou-Daim Schokolade hergestellt, nicht so süß mit zartem Schmelz.

Zutaten für 1000g:

110g Marabou Daim Schokoklade 620g Milch 1,5% 20g Kakaopulver (Backkakao) 10g Zucker 90g Eis-Perfecto 15g Perfecto-Bindemittel 40g Perfecto-Plus 1g Salz 100g Sahne 30%

Zubereitung:

Schokolade zerkleinern und in der Milch bei 60-80°C zum schmelzen bringen-- Alle trockenen Zutaten vermischen und mit der Milch-Schokolade auf höchster Stufe 2 Minuten mixen-- Sahne zugeben und gut verrühren-- Die Masse im Kühlschrank mindestens 60 Minuten, besser ein paar Stunden reifen lassen, dann nochmals kräftig durchrühren-- In der Eismaschine oder per Handrührmethode Eis herstellen-- Im Froster für ein paar Stunden nachgefrieren

Rezept erstellt am 4. August 2020 von Bi Wi