

Maroni Eis mit glasierten Maroni



Maroni Eis mit glasierten Maroni neu bilanziert, da ich immer wieder gerne experimentiere.

Kompaktes Eis, jedoch trotzdem sofort portionierbar.

Man könnte auch noch Maroni Variegato einschichten, servieren mit "Maronispaghetti" - also Maronipüree durch eine Presse gedrückt.

Evtl. noch mit Maroni-Schokolikör beim servieren übergießen.

Für mich kann nicht genug Maroni in der Eisschale sein.

Ich liebe Maroni in jeder Form.

Wenn Ihr Maronipüree "natur" verwendet, dann muss noch 1-2 Teel. Rum und 1 Teel. Zucker in das Maronipüree eingerührt werden, da ansonsten die Werte nicht passen.

Zutaten für 1000g:

510 g Vollmilch 3,5% 130 g Obers 36% 210 g Maronipüree (meines ist von Ungarn) 80 g Eis-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 55 g Zucker 1 Prise Salz
#Zutaten die später ins Eis kommen# glasierte Maroni, in Stücken

Zubereitung:

Falls Maronipüree natur verwendet wird, bitte noch 1-2 Tel. Rum und 1 Teel. Zucker ins Püree einrühren, ansonsten stimmen die Werte nicht.-- Trockene Zutaten mischen.-- Milch und trockene Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 Min. mixen.-- Auf 85° erhitzen, kurz halten, etwas abkühlen, Maronipüree zugeben, mixen.-- Obers dazugeben und nochmals kurz mixen.-- Im Wasserbad abkühlen.-- Den Mix mindestens 3-6 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.-- Mixen, in der Eismaschine frieren.-- Kurz bevor das Eis fertig ist, die glasierten Maronistücke dazugeben und unterrühren.-- Evtl. noch Maroni Variegato in den Eisbehälter einschichten.-- 24 Stunden im Froster nachfrieren lassen.