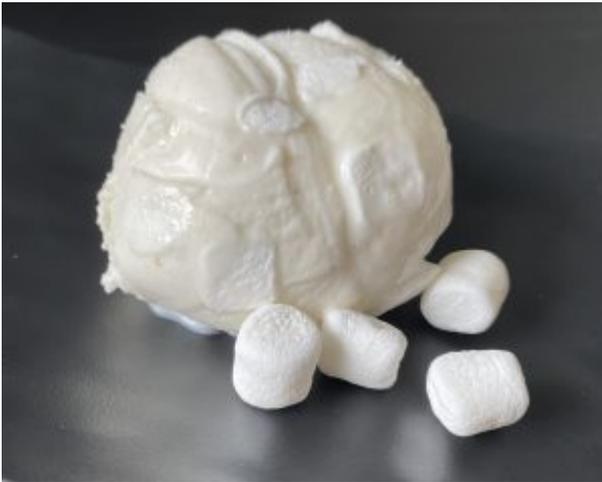


Marshmallow Eis



Meine Mum liebt Marshmallows und da musste das passende Eis her.
Mein erster Versuch war unglaublich lecker, aber hat irgendwie nicht wirklich nach Marshmallows geschmeckt (erinnert sehr an Softeis).
Dieses Eis hingegen ist Marshmallow pur und wer Marshmallows liebt, der kommt hier voll auf seine Kosten.

Zutaten für 1000g:

60g Eis Perfecto 272g Wasser 150g Sahne 30% 200g Milch 3,5% 3g Vanille Paste aus dem Movito Shop oder selbst gemacht 15g Perfecto Bindemittel 300g Marshmallow Creme 10g Stracciatella Paste aus dem Movito Shop, optional Ein paar kleine Marshmallow oder klein geschnittene

Zubereitung:

Trockene Zutaten gut miteinander mischen --

Trockene Zutaten, Wasser, Milch, Marshmallow Creme, Vanille Paste und die Stracciatella Paste zwei Minuten auf höchster Stufe mixen --

Der Eisbasis nu die Sahne begeben und noch einmal auf kleiner Stufe 20 Sekunden mixen --

Die fertige Eisbasis mindestens eine Stunde im Kühlschrank reifen lassen --

Die Eisbasis mit der Eismaschine oder der Handmethode gefrieren --

Das fertige Eis in einen geeigneten Gefrierbehälter umfüllen, kleine Marshmallows einstrudeln und für 24 Stunden im Froster bei -18 Grad nachgefrieren lassen