

Milcheis mit Kondensmilch



Zutaten für 1000:

485 g Vollmilch 3,5% 150 g Sahne 30% 150 g Kondensmilch 10% (Alternativ zur Kondensmilch 50% Milch / 50% Sahne | Mit Kondensmilch wird das Eis cremiger!) 80 g Perfecto-Plus 25 g Eis-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 80 g Zucker 1 Prise Salz

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen. -- Die Milch, Kondensmilch und die trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 min. mixen. -- Nun die Sahne dazugeben und nochmals kurz mixen. -- Den Mix mindestens 60 min. im Kühlschrank reifen lassen. -- Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.