Milchreis Eis mit Kirsch Variegato

Eine tolle Kreation, nachgeahmt des Klassikers der deutschen Nachspeise !!
Es handelt sich hierbei um die typisch deutsche Nachspeise, Milchreis mit Kirsche .....
Es sei sofort gesagt , dass ihr auf den mit Perfecto üblichen zarten Schmelz des Eises , vergeblich wartet. Das liegt an dem hohem Stärkeanteil vom Reis.
Dennoch ist es sehr cremig und samtig aber auch etwas „zäh“ auf der Zunge , was den köstlichen typischen Geschmack des Milch Reises jedoch nichts abtut.
Das fruchtig , erfrischende Kirsch Variegato rundet das ganze zur Vollkommenheit ab !
Hierfür habe ich das Variegato Grundrezept für pürierte Früchte genommen.
Selbstverständlich könnt ihr auch ein nach eurem Geschmack anderes Variegato dazu wählen…
hier sind keine Grenzen gesetzt.

Zutaten für 1000g :

#Zutaten Milchreis Eis# 30 g Perfecto Eis Pulver 100 g Perfecto Plus 10 g. Butter 80 g Sahne 80 g Zucker 615 g Vollmilch 3,8% 10 g Perfecto Bindemittel 5 g Vanille Paste 70 g Milchreis (kein Fertig Milchreis) Prise Salz #Zutaten die später ins Eis kommen# ca. 250g Kirch-Variegato oder anderes

Zubereitung:

den Milchreis im Mixer fein schreddern-- Mit den trockenen Zutaten mischen-- Flüssige Zutaten mischen-- Trockene und flüssige Zutaten, bis auf die Sahne auf

höchster Stufe mindestens zwei Minuten auf höchster Stufe mixen-- die Sahne und Butter dazugeben und unter rühren kurz aufkochen und 15 Minuten bei idealerweise 85 Grad ziehen lassen-- Die Basis evtl im Kaltwasserbad abkühlen , insgesamt höchstens eine Stunde reifen lassen, da die Stärke des Reises sehr schnell eindickt-- die dickliche Masse kurz mixen-- Die dickliche Masse in die Eismaschine geben oder mit der Handfrier Methode einfrieren-- #Variegato# 250 g tiefgefrorene Kirschen 120 g Variegato Perfecto hier mit 70 g Zucker 20 g Zitronensaft-- Alle trockenen Zutaten mischen und zusammen mit den pürierten Kirschen und Zitronensaft vermischen und ca 1-2 Minuten aufkochen-- Wer mag kann noch ca 100 g Kirschen in grobe Stücke schneiden und diese noch mal bei niedriger Hitze 2-3 Minuten köcheln lassen-- Das fertige Eis in einen Behälter schichtweise mit dem Kirsch Variegato schichten--