



Milka Schokoladeneis

Als Fan von Vollmilchschokolade und Milka hatte mir Andreas im April damals gesagt ich kann das cremige Vollmilcheis nehmen. Es kann neben Alpenmilch auch Nuss-Nougat oder Erdbeerschokolade verwendet werden.

Zutaten für 1000:

100 g Kondensmilch 10% 610 g Milch 1,5 % 105 g Perfecto-Plus 30 g Eis-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 110 g Milka Vollmilch (Nuss Nougat, Erdbeer, Noisette) 30 g Kakao 1 Prise Salz

Zubereitung:

Denn Kakao und die Milka Schokolade mit der Milch aufkochen und 2-3 Min leicht köcheln lassen. -- Die restlichen trockenen Zutaten mischen. -- Die Kakao-Milch, Kondensmilch und die trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 min. mixen. -- Den Eismix mindestens 60 Min. im Kühlschrank reifen lassen. -- Das Eis in die Eismaschine geben.