

## Milram Splits Zabaione Eis



Leckeres Eis aus dem sündhaft leckeren Splits Quark mit Zabaionegeschmack von Milram

### Zutaten für 1000 g:

Salz 1g Perfecto Bindemittel 18 g Eis-Perfecto 130 g Milram Splits Zabaione 500 g ohne die Splits Sahne (32%) 75 g Kondensmilch (10%) 75 g Milch (3,5%) 200g

### Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten abwiegen und vermischen.-- Die Schoko-Splits beiseite stellen.-- Den Splitsquark im Becher verrühren, damit die Zabaionemasse gleichmäßig verteilt ist. Drei Becher ergeben nämlich nicht genau 500 Gramm. Dann wäre die Bilanzierung im Zweifel nicht stimmig, falls von der Zabaionemasse etwas im Becher bleibt. -- Erst dann aus dem vermischten Quark die 500 Gramm abwiegen.-- Alle anderen Zutaten (auch die trockenen) dazu und mit der Küchenmaschine verrühren und zwei Minuten auf höchster Stufe schlagen.-- Im Kühlschrank eine Stunde reifen lassen. -- In der Eismaschine oder per Hand zu Eis werden lassen.-- Kurz vor Ende die Schoko-Splits einrieseln lassen. -- Man kann noch von zwei weiteren Bechern Splitsquark fein säuberlich die Zabaionemasse trennen und quasi als eine Art Variegato zwischen das fertige Eis strudeln. Wird dann aber recht fest. Die Schoko-Splits kann man natürlich vorher noch in das Eis kippen.