

## Mojito - Eis



Dieses Eis habe ich in Anlehnung an den Cocktail Klassiker Mojito zubereitet.

Es ist sehr cremig, samtig und schmeckt sehr erfrischend.

Ihr könnt zusätzlich gern noch einen kleinen Spritzer Minz Likör oder Minz Sirup über die Kugel geben.

Die Konsistenz ist kompakter als andere Eis Sorten , da ich Perfecto minus benutzt habe.

### **Zutaten für 1000 g :**

75 g Perfecto minus oder , wer kein minus benutzen möchte 50 g Perfecto 40 g Zucker 1 Prise Salz 15 g Perfecto Bindemittel 60 g Limetten Saft , frisch gepresst 440 g Vollmilch 200 g Sahne 80 g Mojito Minz Sirup z.b. von Monin 40 g weißer Rum z.b. Bacardi

### **Zubereitung:**

alle trockenen Zutaten mischen-- Vollmilch, Mojito Sirup, Bacardi, Limettensaft und die trockenen Zutaten, in den Mixer geben und auf höchster Stufe mindestens 2 Minuten mixen-- Die Sahne dazugeben und nochmals kurz mixen-- Dieses dann für mindesten 1 Stunde zum reifen in den Kühlschrank-- nochmals kurz mixen-- Mit der handfriermethode einfrieren oder in die Eismaschine geben-- Das Eis sollte eine Temperatur von -7 bis - 8 Grad haben-- Umfüllen und in den Froster zum nachgefrieren