



## Mojitoeis mit Limetten Variegato

Milcheis mit Variegato mit selbst kandierten Limetten.

### Zutaten für 1000 g:

#Zutaten Eis# 1g Salz 60g Rohrzucker 65g Limettensaft 32g Kondensmilch 10%, ungezuckert 215g Obers 36% 430g Milch 3,5 % 75g Mojitosirup (selbstgemacht) 32g Minze 75g Eis-Perfecto 15g Bindemittel-Perfecto #Limettenvariegato:# 120g Limettensaft (75) 80g Variegato-Perfecto (50) 50-60g Zucker (40) 45-50g Kandierte Limetten, klein hacken. (selbstgemacht) (30) #Limetten kandieren:# 2 Limetten) 166g Zucker 233g Wasser

### Zubereitung:

#Zubereitung:# Frische Mojitominzblätter in die Milch (etwas mehr Milch-Schwund) geben und alles zusammen ca. fünf Minuten kochen lassen, abkühlen im kalten Wasserbad.-- 6-12 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.-- Abseihen, paar Minzeblätter davon, mit dem Mörserstößel durch ein feines Sieb passieren.-- Trockene Zutaten mischen, mit dem Milchgemisch, Kondensmilch, Limettensaft und Sirup mixen.-- Danach Obers zugeben, kurz mixen.-- Im Kühlschrank 3-6 Stunden reifen lassen.-- Mixen, frieren. #Limettenvariegato:# Alle trockenen Zutaten mischen und zusammen mit dem Limettensaft und kandierten Limetten ca. 1-2 Min. aufkochen und bei niedriger Hitze 2-3 Minuten leicht köcheln lassen.-- Zahlen in Klammer, ist kleinere Menge Variegato!! #Limetten kandieren:# Limetten mit Öl abreiben, heiss waschen, abbürsten.-- Saft auspressen, kann für anderes verwendet werden.-- Enden wegschneiden, Rest in dünne Streifen schneiden.-- In einen Topf mit kaltem Wasser geben, aufkochen, Flüssigkeit abgiessen, mit kaltem Wasser abschrecken.-- Das alles nochmal wiederholen.-- Danach Wasser und Zucker in der Kenwood CC Schüssel warm werden lassen, die abgeschreckten Zitronenscheiben zugeben, aufkochen. (ca. 120°) Etwa 4-6 Stunden bei mässiger Hitze (80-90°) leicht köcheln lassen.-- Schalen werden geleeartig!