

## Mokkaeis



Dieses Eis habe ich auf Basis von Espresso kreiert um einen schön starken Kaffeegeschmack zu erreichen.

Möchte man es milder dann nimmt man anstatt Espresso einfach Kaffee.

### **Zutaten für 1000g:**

165g Eis Perfecto 100g Zucker 15g Perfecto Bindemittel 1 Prise Salz 300g Espresso fertig gebrüht und erkaltet 165g Milch 3,5% 35g Kondensmilch 10% 220g Sahne 32%

### **Zubereitung:**

Feste Zutaten trocken gut miteinander vermengen.-- Espresso, Milch und feste Bestandteile 2 Minuten auf höchster Stufe mixen.-- Sahne dazu geben und nochmal kurz auf niedriger Stufe durchmischen.-- Eismasse für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank reifen lassen.-- Eismasse mit dem Schneebesen kurz aufrühren.-- In der Eismaschine gefrieren.--