

Muh Toffee Eis mit Toffee-Variegato und Schuss



Soooo cremig und lecker, ein Muss für Karamell Fans.

Ich bin total geflasht über die cremige Konsistenz.

Ich habe für das Muh-Toffee Eis die Idee von Margot Hindenberger`s Milka Creme Eis aufgegriffen und dafür neu bilanziert.

Zutaten für 1000g:

#Zutaten Muh Toffee Eis# 1g Salz 45g Perfecto plus 45g Eis perfecto 14g Perfecto Bindemittel 605g Milch 3,5% 60g Kondensmilch 10% ungesüsst 230g Muh Creme Aufstrich (bei Hofer gekauft) #Zutaten Variegato# 100g Obers 30g Muh Creme Aufstrich (man kann auch Muh-Bonbons reingeben) 1-2 Teel. Variegato perfecto 1 Stamperl Toffee-Likör

Zubereitung:

#Zubereitung Eis# Trockene Zutaten mischen-- Mit Milch, Kondensmilch auf 85° erhitzen kurz halten, Muh-Creme darin auflösen, es sollen keine Klumpen sein-- Auf höchster Stufe, 2 Min mixen-- Im Wasserbad abkühlen-- Im Kühlschrank 3-6 Stunden reifen lassen-- Mixen, in der Eismaschine frieren-- Evtl. mit Variegato schichten. #Zubereitung Variegato# Alles kurz aufkochen, die Muh-Creme sollte schön aufgelöst sein, also klumpenfrei-- Dann erst den Toffee Likör unterrühren-- In sterilisierte Schraubgläser abfüllen, im Kühlschrank aufbewahren.