

Nuss-Nougat Eis



Cremiger und leckerer Eis Traum

Darf es auch mal ein Nuss-Nougat Eis sein? Wer liebt es nicht, den zarten Schmelz von Nuss-Nougat! Bei all den süßen leckeren, die es gibt, gehört Nuss-Nougat mit sicher heute zu den beliebtesten Genüssen. Ob als Pralinen, Schokolade oder auch als Aufstrich auf dem Brot. Die Kombination von Haselnuss und Schokolade oder Kakao ist einfach unschlagbar lecker.

Nuss-Nougat auch als Eis

Es gibt viele Möglichkeiten, um ein Nuss-Nougat Eis zu machen. Wir haben in unserem Eis-Rezepte Blog Varianten mit Nutella oder auch mit Nuss-Nougat. Bei diesem Rezept hier verwende ich die Nuss-Nougat Eispaste aus unserem Eiszutaten-Shop. Diese hat den Vorteil speziell auf den Einsatz im Eis abgestimmt zu sein. Normale Nuss-Nougat Produkte sind für den direkten Genuss gedacht. Mit Milch und Co im Eis verdünnt, verlieren sie die Intensität und müssen deutlich höher dosiert werden, um das auszugleichen. Was nicht immer ideal für perfekte Cremigkeit im Eis ist. Durch den höheren Trockenmasseanteil, aber auch den größeren Fettgehalt neigen diese Eissorten zu einem geringeren Aufschlag und werden bei uns zu Hause im Froster gerne mal etwas fester und lassen sich nicht ganz so gut portionieren!

Perfektes Gelato

Die Eispaste hingegen ist sehr intensiv. Stärker geröstete Haselnüsse aus dem Piemont und ein intensiver Kakao Note sorgen im Eis für den perfekten Nuss-

Nougat Geschmack und ein wunderbar cremiges Gelato. Mir schmeckt dieses Nuss-Nougat Eis wunderbar und es wird mir sicher auch als Basis für weitere Eis-Rezepte dienen. Ich wünsche euch viel Freude beim nach Eiseln und bin sehr gespannt auf euere Feedbacks.

Zutaten für 1000 g:

55 g Eis-Perfecto 50 g Perfecto-Plus 15 g Bindemittel-Perfecto 80 g Zucker 620 g Milch 3,5% 100 g Sahne 30% 80g - 100g Nuss-Nougat Eispaste von Movito Prise Salz Optional 8 g Perfecto-Cremosa #Variante ohne Zucker# 105 g Perfecto-X 15 g X-Bindemittel-Perfecto 80 g Xylit 620 g Milch 3,5% 100 g Sahne 30% 80g - 100g Nuss-Nougat Eispaste von Movito Prise Salz Optional 8 g Perfecto-Cremosa

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen--

Die Milch, Eispaste und die trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 min. mixen.--

Nun die Sahne dazugeben und nochmals kurz mixen.--

Den Mix mindestens 60 Min. im Kühlschrank reifen lassen.--

Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.