

Pfirsich Melba Eis mit Himbeer und Pfirsich Variegato



Schon als Kind habe ich Pfirsich Melba immer sehr gerne gegessen. Leider gibt es diese Coup-Variation bei uns in Wien nur noch vereinzelt im Eisgeschäft.

Kam aus der Mode.

Daher habe ich schon an diversen Pfirsicheis Rezepten herumbilanziert, aber der Geschmack war ein anderer als in meiner Erinnerung.

Dann habe ich diese natürliche Pfirsich Melba Aromapaste bei Pati Versand entdeckt.

ich habe lange überlegt, ob ich es wagen sollte, mit dieser Paste zu arbeiten.

Da ich längere Zeit keine Küche hatte, konnte ich nicht experimentieren.

Andreas Netscher hat dann mal ein ähnliches Rezept getestet.

Also musste ich eine Bilanzierung erstellen.....

Mein Experiment ist gelungen, es wurde ein leckeres, fruchtiges Eis.

Zutaten für 1000g:

#Zutaten Eis# 80 Eis Perfecto 15g Bindemittel 35g Perfecto Minus 60g Zucker
Prise Salz 410g Milch 3,5% 175g Obers 36% 50g Pfirsich-Melba-Paste von Pati-
Versand 175g Pfirsiche frisch püriert #Zutaten Pfirsich Variegato# 75g Pfirsich
Püree (frisch oder von Ponthier) 35g Variegato perfecto 20g Zucker 10g
Zitronensaft evtl. 5ml Wasser #Zutaten Himbeer Variegato# 70g Himbeeren
(frisch oder TK) passiert, ohne Kerne gewogen 10g Zitronensaft 20-25g Zucker
35-40g Variegato perfecto

Zubereitung:

#Zubereitung Eis#

Trockene Zutaten gut miteinander vermischen--

Alle Zutaten außer der Sahne im Mixer auf höchster Stufe 2 Minuten mixen--

Nun die Sahne dazugeben und nochmals kurz mixen.--

Eismix im Kühlschrank 3-6 Stunden reifen lassen--

Eismix nochmals mit dem Schneebesen durchrühren--

In der Eismaschine frieren--

Eisentnahme bei $-8,5^{\circ}$ / mit einem Stabthermometer messen--

In einen Eisbehälter schichten, dazwischen die beiden Variegatos einschichten und unterstrudeln--

24 Stunden im Froster nachfrieren lassen (nicht mehr als -18°)--

#Zubereitung Pfirsich Variegato#

Trockene Zutaten mischen, mit Früchten und Zitronensaft erhitzen--

2 Min leicht köcheln lassen, mit dem Schneebesen rühren--

In sterilisierte Gläser abfüllen, verschliessen und komplett auskühlen lassen vor Weiterverarbeitung--

#Zubereitung Himbeer Variegato#

Da ich keine Kerne im Eis oder Variegato mag, jage ich die Früchte durch den Slow juicer--

Wer keinen hat, Himbeeren durch ein Passiersieb passieren--

Trockene Zutaten mischen, mit Früchten und Zitronensaft erhitzen--

2 Min leicht köcheln lassen, mit dem Schneebesen rühren--

In sterilisierte Gläser abfüllen, verschliessen und komplett auskühlen lassen vor Weiterverarbeitung.