

Pina Colada Eis mit Variegato



Sehr fruchtig und cremig, ich trinke gerne Pina Colada, also musste ein Eis mit diesem Geschmack her.

Karibischer Geschmack, echt lecker.

Das Variegato rundet den Geschmack noch ab.

Zutaten für 1000g:

#Zutaten Eis:# 15g Bindemittel perfecto 85g Eis perfecto 65g Perfecto Minus 55g Zucker 1 Prise Salz 350g Ananas, frisch 55g Obers 36% (30% - 32% klappt auch) 300g Kokosmilch aus der Dose 50g Kokosmus (Alnatura) 25g Pina Colada Likör oder Batida de Coco Optional: 7-8g Cremosa #Zutaten Variegato:# 100g frische Ananas mit etwas Fruchtsaft, püriert 35g Variegato perfecto 25g Rohrzucker 10-15 ml Pina Colada Likör

Zubereitung:

#Zubereitung Eis#

Ananas mit Obers wird bitter!!--

Daher wie folgt vorgehen:--

Trockene Zutaten mischen, Kokosmilch zugeben auf 85° erhitzen, paar Sekunden halten, abkühlen--

Obers zugeben, kurz mixen und 3-6 Stunden im Kühlschrank reifen lassen--

Ananas pürieren, ca. 2 Min. kochen, abkühlen (Kühlschrank)--

Dann zum fertig gereiften Mix geben nochmal kurz mixen, evtl. Cremosa Paste zufügen und sofort in der Eismaschine frieren--

Kurz vor Ende, Pina Colada unterrühren--

Eisentnahme bei -8° - 8,5° Eistemperatur (mit Speise-Stabthermometer messen)--

In einen Gefrierbehälter füllen und Variegato unterstrudeln--

24 Stunden im Froster bei -16° bis -18° nachfrieren lassen--

#Zubereitung Variegato:#

Trockene Zutaten mischen, mit Fruchtpüree 2-3 Min. aufkochen, mit Schneebesen rühren, damit nichts anbrennt--
Kurz vor Ende, Pina Colada zugeben, verrühren, in saubere Gläser abfüllen, verschliessen--
Abkühlen lassen, ich bereite es paar Stunden vor Eisproduktion zu