

Praliné Nuss Eis V2



Mit diesem köstlichen Eis kommen Praliné Liebhaber voll auf ihre Kosten. Schon bei der Zubereitung der Basis wurde meine Wohnung von einem Praliné Duft durchflutet und hat mich verzaubert. In dieses cremige Praliné Eis hab ich eine sehr leckere Trüffel Schoki kurz vor Schluss des Gefriervorganges beigegeben und das hebt noch einmal die Besonderheit. Das Praliné Eis kann natürlich auch ohne die beigegebene Trüffel Schoki zubereitet werden oder auch durch ein anderes Topping nach persönlichem Geschmack ergänzt werden.

Zutaten für 1000g:

100g Eis Perfecto Pulver 100g Kondensmilch 10% 130g Sahne 30% 514g Vollmilch 3,5% 140g Praliné Nuss Sirup von Monin 15g Perfecto Bindemittel Prise Salz 40g Gehackte Zartbitter Schoki mit Vanille-Soufflé-Trüffel Füllung (siehe Foto), die kurz vor Schluss des Gefriervorganges beigegeben wird

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten gut miteinander mischen-- Milch, Kondensmilch, Praliné Nuss Sirup und trockene Zutaten auf höchster Stufe zwei Minuten mixen-- Sahne zugeben und auf kleiner Stufe für 10 Sekunden mixen-- Die Basis im Kühlschrank für drei Stunden reifen lassen-- In der Eismaschine oder mit der Handmethode gefrieren und kurz vor Schluss die gehackte Trüffel Schoki beigegeben-- Für 24 Stunden zum Nachgefrieren in den Froster