

## Rahm Trüffel Pralinen Eis



Aus den Rahm Trüffel Pralinen ohne Alkohol habe ich ein cremiges Schokolade Eis gemacht. Ich bin nicht so ein Pralinen Freund, habe diese aber extra nur für Eis beim Diskonter mitgenommen. Vor allem hatten mich die Orangen Trüffel Pralinen angesprochen. Das ist jetzt die 3 Sorte die ich zu Eis verarbeitet habe.

### Zutaten für 1000g:

240g Rahmtrüffel Pralinen 45g Obers 36% 55g Kondensmilch 10% ungezuckert  
720g Vollmilch 3,5% 55g Perfecto Eispulver 55g Perfecto plus 15g Perfecto  
Bindemittel 15g Zucker 1 Prise Salz

### Zubereitung:

Die Vollmilch erhitzen (85C) und die Pralinen darin schmelzen -- Alle trockenen Zutaten gut miteinander mischen. -- Trockene Zutaten zu der Trüffelmilch geben und alles 2 Minuten auf höchster Stufe mixen. -- Obers zufügen und alles noch einmal kurz mixen. -- Abgekühlte Eisbasis 3-6 Stunden im Kühlschrank reifen lassen. -- Eventuell nochmals mixen und in der Eismaschine frieren.