

Rocher Eis



Hier habe ich für euch ein sehr leckeres Rocher Eis für euch. Das Eis ist wieder sehr schön cremig. Ich hatte das Eis für die Feiertage gemacht. Unsere Gäste und wir waren ganz begeistert.

Bei diesem Eis machen wir ein relativ neutrale Eis-Basis mit einem hauch Vanille und dazu kommt ein intensives Rocher Variegato. Die Kombination ist einfach traumhaft. Eis sehr leckeres Eis.

Für das Eis benötigst du...

Rocher-Variegato

Vanillepaste

Die Perfecto-Zutaten findest du hier »

Zutaten für 1000 g:

560 g Milch 3,5% 150 g Sahne 30% 40 g Eigelb 15 g Bindemittel-Perfecto 150 g Eis-Perfecto 80 g Zucker 5 g Vanillepaste selbst gemacht 1 Prise Salz #Zutaten die später ins Eis kommen# 250 g - 300 g Rocher-Variegato

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen. -- Milch, Vanillepaste, Eigelb und die trockenen Zutaten 2 Minuten auf höchster Stufe Mixen. -- Sahne dazu geben und alles zusammen unter gelegentlichem rühren erwärmen und 10 Min. bei 85 °C ziehen lassen. Vorsicht, dass es nicht anbrennt! -- Den Mix im Wasserbad herunterkühlen und dann mindestens 60 Min. im Kühlschrank reifen lassen. -- Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren. -- Das fertige Eis nun schichtweise in einen Behälter füllen und zwischen jede Schicht Rocher-Variegato verteilen. -- Wenn alles in der Box ist, mit einem breiten Löffel oder Spatel 2-3 mal an verschiedenen Stellen in die Masse gehen und dabei den Löffel drehen, um das Ganze etwas zu verstrudeln.