Rotes Ribisel Eis (Johannisbeere)



Sehr fruchtig, säuerlich – daher auch sehr erfrischendes Fruchteis auf Milchbasis.

Zutaten für 1000g:

#Zutaten Eis# 70g Zucker 90g Eis Perfecto 14g Bindemittel Perfecto 20g Perfecto Minus 530g Ribiseln (entkernt, püriert gewogen) 105g Milch 160g Obers 36% (32%) 11g Zitronensaft #Zutaten Variegato# 90g Ribiselmus (püriert) 45g Variegato perfecto 35g Zucker 15g Zitronensaft

Zubereitung:

#Zubereitung Eis#
Ribiseln waschen, abrebeln, durch den Slow Juicer jagen oder Flotte Lotte etc. (es sollen 450g übrigbleiben)--
Trockene Zutaten mischen, mit Milch gut mixen, auf 50° erhitzen, kurz halten, Temperatur abdrehen--
Ribiseln zugeben, auf höchster Stufe 2 Min. mixen--
Erst danach Obers zugeben und nochmal kurz mixen--
Eismix evtl. noch im Wasserbad kaltrühren und dann im Kühlschrank 3-6 Stunden reifen lassen--
Kurz mixen, in der Eismaschine frieren--
Eisentnahme bei -8° bis -8,5°--
Evtl. mit Variegato im Behälter schichten--
24 Stunden im Froster bei -16° bis -18° nachfrieren lassen--
#Zubereitung Variegato#

Rezept erstellt am 3. Juli 2022 von Silvia Grilnberger-Nießl

Alle trockenen Zutaten mischen und zusammen mit den pürierten Früchten und Zitronensaft ca. 1-2 Min. aufkochen--
Sofort in saubere Gläser füllen, verschliessen--
Das Variegato am Besten am Vortag zubereiten, damit es gut durchziehen und auskühlen kann