

Sahneeis mit Aprikosenvarigato



Zutaten für 1000 gr.:

Zutaten Eismasse # 55g Zucker 75 g Eis Perfecto 15 g Perfecto Bindemittel
100 g Perfecto Plus 540g Milch 215g Sahne # Zutaten Varigato# 30g Zucker 30g
Perfecto Variegato 10 g Zitronensaft 80 g TK Aprikosen

Zubereitung:

#Zubereitung Varigato# Aprikosen 10sek Stufe 10 oder mit Stabmiser
zerkleinern-- Alle anderen Zutaten hinzufügen und 10 min. Auf 90grad aufkochen-
- Dann ab in den Kühlschrank. #Zubereitung Eismasse# Alle trockenen Zutaten

in den Mixtopf und 5 sek. Stufe 10-- Dann Milch hinzu und 10 Minuten auf Stufe 4 bei 50 Grad erwärmen-- Sahne hinzufügen , kurz mixen und dann Kaltstellen , nach ca. 4 Std. Ab in die Maschine-- Beim Eisschichten das Varigato in Schichten dazu geben.