

Sahniges Amarena-Kirsch Eis wie aus der Eisdiele



Mein neues Lieblings Amarena-Kirsch Eis

Für mich persönlich gehört Amarena-Kirsch Eis definitiv unten die Top 3 meiner Lieblingeisrezepte. Ich denke damit bin ich aber nicht allein. Amarena-Kirsch Eis gehört sicher auch in den Eisdiele zu dem Topseller. Kein Wunder! Diese Zusammenstellung von den knackigen süßsauren und fruchtigen Ammenkirschen mit dem cremigen Milch-Sahneeis ist einfach ein gefrorener Eistraum. Ich habe schon zwei Varianten hier in unsere Eis-Rezepte-App online gestellt. Mein Favorit war bisher das super cremige Amarenakirschen Eis mit Kondensmilch. Doch das bessere ist der Feind des Guten. So bin ich immer am Tüfteln, dass meine Lieblings-Eis-Rezepte noch besser werden. So ist auch diese Sahnige Amarena-Kirsch Eis Version entstanden.

Amarena-Kirsch Eis wie aus der Eisdiele

Ist dir mal aufgefallen, dass auch die weiße Eisbasis vom Amarena Eis in der Eisdiele etwas anders schmeckt, als wir es zu Hause nur mit Milch und Sahne hinbekommen? Ich denke da wird mit einer Eispaste etwas nachgeholfen. Aber was, die können, können wird auch! Dank unser Stracciatella Eispaste, bekommen auch wir diesen tollen Geschmack in unser Amarena Eis. Rund 5 g der Stracciatella Eispaste reichen für 1000 g schon aus um dem denselben Geschmack wie in der Eisdiele zu geben. Du kannst das Rezept auch sehr gut ohne machen, doch meine Empfehlung ist ganz klar mit.

Amarena-Kirschen oder Amarena-Kirsch Variegato

Viel Jahre habe ich mein Amarena-Kirsch Eis immer nur mit Amarena-Kirschen gemacht. Das war immer super lecker und ich war sehr zufrieden. Aber das Eis aus der Eisdiele war doch immer etwas anders. Jetzt mit unserem Amaren-Kirsch Variegato ist es für mich absolut Perfecto. Daher kann ich jedem nur empfehlen das Eis unbedingt mit dem Amarena-Kirsch Variegato zu machen. Für mich ganz klar um Längen besser als nur mit Amarena-Kirschen.

Zutaten für 1000 g:

490 g Vollmilch 3,5% 270 g Sahne 30% 135 g Eis-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 85 g Zucker 5 g - 10 g Stracciatella Eispaste-Movito Prise Salz #Version ohne Zucker# 500 g Vollmilch 3,5% 270 g Sahne 30% 125 g Perfecto-X 15 g X-Bindemittel-Perfecto 85 g Xylit 5 g - 10 g Stracciatella Eispaste-Movito Prise Salz #Zutaten die später ins Eis kommen# 200 g Amarena-Kirsch Variegato

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen.--

Die Milch, Eispaste und die trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 Min. mixen.--

Nun die Sahne dazugeben und nochmals kurz mixen.--

Den Mix mindestens 60 min. im Kühlschrank reifen lassen.--

Das Eis mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.--

Das fertige Eis nun schichtweise in einen Behälter füllen und zwischen jede Schicht das Amarena-Kirsch Variegato verteilen und leicht mit einem Löffel strudeln.