

Sanddor-neis mit Sanddorn Variegato



Sanddor-neis auf Milchbasis, sehr fruchtig.

Zutaten für 961g:

#Zutaten Eis:# 250 g Sanddornsafft 140 g Obers 36 % 370 g Vollmilch 3,5 % 125g Eis perfecto 15g Bindemittel perfecto 1g Salz 60 g Zucker # Zutaten Sanddorn Variegato# 100g Sanddornsafft (Direktsaft) 50-60g Variegato perfecto 30g Zucker 15-20g Zitronensaft

Zubereitung:

#Zubereitung Eis# Alle trockenen Zutaten mischen.-- Milch, und trockene Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 Min. mixen, kurz aufkochen 85°, etwas abkühlen, Sanddornsafft unterrühren, mixen.-- Obers dazugeben und nochmals kurz mixen.-- Eismix 3-6 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.-- Mixen, frieren-- Im Eisbehälter mit Sanddorn Variegato schichten. #Zubereitung Variegato# Alles mischen, kurz aufkochen, abkühlen.-- Wenn möglich ca. 12 Stunden stehen lassen, damit es das richtige Aroma bekommt.