

## Sauerrahm Eis mit Sauerkirsch Variegato



Motiviert, durch unseren lieben Eismann Andreas Thomä, ist dieses sehr leckere Sauerrahm Eis mit fruchtigem Sauerkirsch Variegato entstanden...es wird langsam Frühling ?\*?

### Zutaten für 1000:

#Zutaten Eis# 140g Perfecto Eis Pulver 410g Saure Sahne (10%) 240g Vollmilch 3,5% 85g Sahne 30% 94g Zucker 15g Perfecto Bindemittel 15g Zitronensaft Prise Salz #Zutaten Sauerkirsch Variegato# 250g Tk Sauerkirschen püriert 120g Variegato Perfecto Pulver 95g Zucker 20g Zitronensaft

### Zubereitung:

#Zubereitung Eis# alle trockenen Zutaten gut miteinander mischen-- trockene Zutaten, Milch, Zitronensaft und saure Sahne zwei Minuten auf höchster Stufe mixen --Sahne zugeben und noch einmal 20 Sekunden auf mittlerer Stufe mixen -- mindestens drei Stunden im Kühlschrank reifen lassen --die Eisbasis noch einmal mixen und mit der Eismaschine oder der Handmethode gefrieren-- das fertige Eis schichtweise mit dem Sauerkirsch Variegato in den Gefrierbehälter füllen --24 Stunden im Froster bei -18 Grad nachgefrieren lassen #Zubereitung Sauerkirsch Variegato# trockene Zutaten mischen --trockene Zutaten, pürierte Sauerkirschen und Zitronensaft im Topf mischen --alles für zwei Minuten kochen--sofort in heiß ausgespülte Schraubgläser füllen und 24 Stunden ziehen lassen.