

Schnelles Karamelleis



Leckerer schnelles Karamelleis mit der Movito-Eispaste.

Für das Eis benötigst du...

☐☐ Karamelleis Eispaste

Die Perfecto-Zutaten findest du hier »

Zutaten für 1000 g:

125 g Eis-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 60 g Zucker 540 g Milch 3,5 % 180 g Sahne 30% 80 g Karamell EISPASTE-Movito Prise Salz

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.