

## **schnelles Weißes-Schokoladeneis**



## **Schnelles Weißes-Schokoladeneis mit der Movito-Eispaste**

Generell sind weiße Schokoladen Eis immer sehr mild, denn weiße Schokolade ist an sich schon sehr mild und zart im Geschmack. Durch die Milch, Sahne und anderen Zutaten wird das natürlich noch milder. Das lässt sich nicht ändern, da wir nicht unbegrenzt Schokolade ins Eis machen können, ohne das es irgendwann steinhart wird. Hier kommt unsere Weiße-Schokoladen Eispaste ins Spiel. Diese ist extra auf die Bedürfnisse von einem Eis abgestimmt. So bekommen wir einen schönen Geschmack ins Eis und das Eis bleibt auch wunderbar cremig. Da hier nichts geschmolzen oder erwärmt werden muss, ist das Eis-Rezept ruckzuck zubereitet und ein schnelles Weißes-Schokoladeneis. Das Fazit meiner Familie und freunden für dieses Eis ist super ausgefallen. Selbst meinem Bruder, er ist koch, und mein größter Kritiker, hat es sehr gut geschmeckt.

## **Weißes Schokoladeneis als Basis für viel Kreationen**

Wie auch weiße Schokoladen oft mit Beeren oder anderen Leckereien kombiniert wird, so passen auch in unser schnelles Weißes-Schokoladeneis viele Kreationen. Ich denke da an ein schönes und fruchtiges Himbeer-Variegato oder ein Passionsfrucht-Variegato würde sicher auch super in dieses Eis passen. Aber das ist noch nicht alles. Für noch mehr kick lässt sich auch ein Weiße Schokoladen Stracciatella Eis daraus machen. Dazu einfach geschmolzene weiße Schokolade kurz vor Schluss in die Eismaschine laufen lassen . Der Fantasie sind da keine

Grenzen gesetzt.

### **Zutaten für 1000 g:**

65 g Eis-Perfecto 40 g Perfecto-Plus 15 g Bindemittel-Perfecto 60 g Zucker 620 g Milch 3,5% 100 g Sahne 30% 100 g Weiße-Schokolade Eispaste von Movito Prise Salz #Version ohne Zucker# 85 g Perfecto-X 15 g X-Bindemittel-Perfecto 80 g Xylit 620 g Milch 3,5% 100 g Sahne 30% 100 g Weiße-Schokolade Eispaste von 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.--