

Schokoladeneis deluxe - Mit Perfecto X



Sehr intensiv schokoladiges cremiges Zartbittereis ohne Zuckerzusatz
Die Qualität der verwendeten Schokolade spiegelt sich dann auch im Eis wieder.
Deshalb sollte hier die Wahl auf ein eher hochwertiges Kakaoprodukt fallen.

Zutaten für 1000ml:

150g Zartbitterschokolade 15g Kakaopulver 110g Perfecto X 10g X-Perfecto-
Bindemittel 75g Xylit 575g geröstete Mandelmilch 65g Sahne 30% 1g Salz

Zubereitung:

Perfectozutaten und das Salz mischen -- Die Schokolade klein hacken -- Den Kakao und die Mandelmilch mixen und zum Sieden bringen, dann vom Herd nehmen -- Die gehackte Schokolade zufügen und unter Rühren schmelzen -- Masse abkühlen lassen, dann restliche Zutaten außer der Sahne dazu geben und 2 Minuten auf höchster Stufe mixen. -- Sahne dazu geben und auf niedriger Stufe 30 Sekunden mixen. -- Masse für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank reifen lassen. -- Das Eis mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.