Schokoladeneis mit wenig Fett | Perfecto-X ohne Zuckerzusatz



Schokoladeneis Rezept mit wenig Fett und Perfecto-X ohne Zuckerzusatz.

Zutaten für 1000 g:

720 g Milch 1,5% 125 g Perfecto-X 15 g Perfecto-Bindemittel-X 90 g Xylit 50 g Kakaopulver 1 Prise Salz

Zubereitung:

Den Kakao zusammen mit der Milch aufkochen.-- Die restlichen trockenen Zutaten mischen.-- Die Kakao-Milch und die trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 min. mixen.-- Den Eismix mindestens 60 Min. im Kühlschrank reifen lassen.-- Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.

Rezept erstellt am 20. Februar 2019 von Andreas Thomä