

Schwarzes Sesam Eis mit Variegato



Sehr leckeres, cremiges Eis.

Diesmal habe ich eine fertige Sesampaste bestellt.

Aber die Paste kann man ja auch selbst gut herstellen.

Zutaten für 1000g:

#Zutaten Eis# 59 g Zucker Prise Salz 17g Honig 135g Eis perfecto 14g Perfecto Bindemittel 200g Obers 36% 495g Milch 3,5% 5g Vanillepaste, selbstgemacht 75g Sesampaste #Zutaten Variegato# 20g Schwarzer Sesam Paste 3g Vanillepaste, selbstgemacht 20g Rohrohrzucker 10g Honig 2,5 Teel. Variegato (nicht mehr, dickt nach) 50g Obers 36%

Zubereitung:

#Zubereitung Eis# Trockene Zutaten mischen-- Mit Milch auf 85° erhitzen, kurz halten, etwas abkühlen-- Sesampaste und Honig zugeben, gut verrühren, auf höchster Stufe 2 Minuten mixen-- Obers zugeben, kurz mixen-- Im Wasserbad abkühlen-- Im Kühlschrank 3-6 Stunden reifen lassen-- Mixen, in der Eismaschine frieren-- Evtl. mit Variegato schichten-- #Zubereitung Variegato# Trockene Zutaten mischen, restliche Zutaten zugeben, unter Rühren kurz aufkochen-- 1-2 Min. köcheln lassen-- Heiss in sterilisierte Gläser abfüllen-- Vor Verwendung auskühlen lassen, am besten 24 Stunden vor Gebrauch zubereiten.