



Sehr cremiges Erdbeer Sahne Eis

Erdbeer Sahne Eis mit Variegato

Zutaten für 1000gr:

#Erdbeer Sahne Eis mit Variegato # 480 gr Erdbeeren 200 gr Sahne 30% 80 gr Milch 3,5% 15 gr Zitronensaft 20 gr Zucker 80 gr Eis-Perfecto 20 gr Bindemittel-Perfecto 100 gr Perfecto-Plus

Zubereitung:

#Zubereitung # Die Erdbeeren im Mixer mit dem Zitronensaft pürieren-- Alle trockenen Zutaten mischen-- Milch und trockene Zutaten mit dem Erdbeer Pürree 2 Minuten mixen-- Zum Schluss die Sahne dazu und nochmal 20 Sekunden mixen-- Alles mindestens 1 Stunde im Kühlschrank reifen lassen-- In der Maschine zubereiten--