

Sehr cremiges Weißes Schokoladeneis



Sehr cremiges Weißes Schokoladeneis Rezept. Du magst Weiße Schokolade? Dann bist du hier genau richtig. Diese tolle Weißes Schokoladeneis Rezept wird dich begeistern. Die Eis Konsistenz ist schön samtig aber dennoch vollmundig. Das bedeutet Weißes Schokoladen Genuss auf ganzer Linie. Kurzum, ein Eis Rezept das zum nachmachen einlädt!

Zutaten für 1000 g:

625 g Milch 1,5% 100 g Kondensmilch 10% (Alternativ zur Kondensmilch 50% Milch / 50% Sahne | Mit Kondensmilch wird das Eis cremiger!) 170 g Weiße-Kuvertüre 65 g Perfecto-Plus 25 g Eis-Perfecto 15 g Bindemitte-Perfecto 1 Prise Salz

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen.--

Die Weiße-Kuvertüre mit der Milch und Kondensmilch erwärmen bis sie ganz geschmolzen ist.--

Die trockenen Zutaten dazu geben und alles zusammen bei höchster Stufe 2 Min. mixen.--

Den Mix mindestens 60 Min. im Kühlschrank reifen lassen.--

Das Eis mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.