

Soda Stream - Cola Eis am Stiel



Kennt ihr auch noch das „Cola Pop“ Stieleis von früher ?

Meine Generation bestimmt ! mmmhhh....

ich habe das geliebt ... und nun habe ich es mal versucht nachzumachen und ich muss sagen , es ist Perfecto.

Durch den hochkonzentrierten Sirup von Soda Stream, habe ich den vollen intensiven Geschmack nach Cola und in Kombi mit der frisch gepressten Zitrone schmeckt es herrlich säuerlich.

Das lässt sich wunderbar lutschen und schmilzt nicht sofort auf der Zunge ...einfach Perfecto!

Probiert selbst !!

Zutaten für 1000 g:

80 g Cola Sirup Soda Stream 540 g Wasser 30 g Zitronensaft 170g Zuckersirup 3:1 18 g Bindemittel Perfecto 102 g Perfecto Minus 60 g Perfecto Sorbet #Zucker Sirup 3:1# 600 g Zucker 230 g Wasser 1/2 TL Zitronensäure

Zubereitung:

Den Zuckersirup herstellen-- Alle trockenen Zutaten mischen-- Die Zitrone auspressen-- Das Wasser , den Cola Sirup, den Zuckersirup und den Zitronensaft in den Mixer geben und verrühren-- Die trockenen Zutaten dazugeben und auf höchster Stufe mind zwei Minuten mixen-- Im Kühlschrank eine Stunde reifen lassen-- Die Formen für das Stieleis vorbereiten-- Die Cola Eis Basis in die Formen gießen und vorsichtig in den Froster legen/stellen und mindestens 12 Stunden

gefrieren lassen-- #Zubereitung Zuckersirup# Das Wasser , die Zitronensäure und den Zucker unter stetigem rühren auf höchster Stufe erhitzen-- Die Trübe Flüssigkeit wird binnen Sekunden klar-- Jetzt sofort runter vom Herd und den Sirup in saubere Flaschen/ Gläser abfüllen und luftdicht verschließen