

Toffee Eis



Wer liebt keine Toffee´s? Also bei uns Zuhause liebt sie jeder. Das ist auch der Anlass, für mein heutiges leckeres Toffee Eis Rezept. Das Eis ist super cremig und erinnert auch von seiner Textur ein wenig an Toffees.

In dieses Rezept verwende ich keine fertigen Süßigkeiten. Denn hier wird alles selbst gemacht. Vom Karamel bis zu den gerösteten Nüssen.

Ich wünsche euch viel Freude beim nach eiselen!

Die Perfecto-Zutaten findest du hier »

Zutaten für 1000 g:

120 g Eis-Perfecto 70 g Zucker 15 g Bindemittel-Perfecto 1 Prise Salz 410 g Milch 3,5 % 185 g Sahne 30 % 100 g Ei 70 g Nussnougat 30 g Butter #Zutaten die später ins Eis kommen# 50 g Haselnüsse 50-60 g Vollmilch Kuvertüre oder Dunkel Kuvertüre

Zubereitung:

Zucker mit einem schluck Wasser in eine Pfanne geben und auf höchster Temperatur alles gut verrühren. Wenn das Zucker-Wasser Gemisch dicker wird, weil das Wasser verkocht, dann nur noch die Pfanne schwenken und nicht mehr rühren. -- Wenn der Zucker schön goldbraun wird, die Zimmerwarme Butter dazu geben.-- Wenn die Butter geschmolzen ist, die Zimmerwarme Sahne dazugeben und den Herd ausschalten. -- Noch umrühren, bis alles gut vermischt und dann vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.-- Nun das Nussnougat dazugeben und darin schmelzen.-- Alle restlichen trockenen Zutaten mischen.-- Dann die trockenen Zutaten, Milch, Ei und restliche 100g Sahne dazugeben und gut vermischen. Am besten mit einem Pürierstab. -- Das ganze jetzt nochmal auf 85° C erwärmen. Vorsicht nicht heißer sonst gerinnt das Ei!-- Den Eismix nun im Wasserbad abkühlen lassen und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank reifen lassen.-- In der zwischen Zeit die Haselnüsse in einer Pfanne oder im Backofen leicht rösten (Nicht zu stark sonst werden sie Bitter.) und grob hacken.-- Die

Kuvertüre schmelzen. -- Das Eis mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren. -- Kurz bevor das Eis fertig ist, die Haselnüsse mit untermischen lassen und die geschmolzene Kuvertüre langsam in die Eismaschine laufen lassen.