

Toffifee Eis



Auf dieses Eis hat mich mein Sohn gebracht. Er liebt solche „ Süssigkeiteneise“ es ist sehr samtig , cremig und schmilzt auf der Zunge als hätte man ein Toffifee im Mund.

Da das Toffifee obenauf einen dunklen runden, ich nenne es mal „Taler“ aus kräftigerer Schokolade hat, habe ich etwas dunkle Zartbitter Kuvertüre ins Eis einlaufen lassen.

Dieser dunkle Taler ist für mich das Beste an Toffifee...

Durch die zusätzlichen gehackten Toffifees, hat man wirklich das Gefühl, einen Toffifee im Mund zu haben

Zutaten für 1000 g:

#Zutaten Eis# 550 g Vollmilch 3,5 % 100 g Sahne 30% 215 g Toffifee. (zwei Schalen, 3-4 übrige zum hacken und unterheben) 25 g Monin Sirup Praliné Nuss 2 TL Haselnuss Paste Prise Salz 15 g Perfecto Bindemittel 95 g Perfecto Eispulver 30 g Perfecto Plus 60 g Zartbitter Kuvertüre 3-4 Toffifees #Zutaten Haselnuss Paste# siehe Rezept Portal

Zubereitung:

die Vollmilch unter rühren erhitzen und die Toffifees darin schmelzen lassen-- alle trockenen Zutaten mischen-- den Praliné Nuss Sirup und die Haselnuss Paste zu der Toffifee Milch geben und kurz verrühren-- die trockenen Zutaten zu der Toffifee Haselnuss Sirup Milch geben und auf höchster Stufe mind zwei Minuten mixen (ohne die Sahne)-- jetzt die Sahne dazugeben und nochmal alles zusammen

kurz verrühren-- die Basis im Wasserbad herunter kühlen, dann im Kühlschrank mindestens 3-4 Std reifen lassen. Meine reifte über Nacht!-- die Zartbitter Kuvertüre vorbereiten bzw. schmelzen-- 3-4 Toffifees grob hacken-- die Basis in die Eismaschine geben ...oder mit der Handfriermethode ..zu Eis rühren und kurz vor Ende, die geschmolzene Zartbitter Kuvertüre einlaufen lassen und die gehackten Toffifees unterheben lassen-- das Eis umfüllen und in den Froster geben zum Nachgefrieren