

Vanilleeis ohne Ei - Weißes Vanilleeis küsst Himbeere



Vanilleeis Rezept ohne Ei! Heute gibt es heiße Liebe mal anders. Ich habe für euch das klassische Dessert "Heiße Liebe" mal neu interpretiert.

Wir haben hier ein schönes Vanilleeis Rezept, das sehr weiß bleibt. Das Vanilleeis wird ohne Eigelb gemacht und aromatisiert mit einer selbst gemachten Vanillepaste. Dazu gibt's ein leckeres Himbeer-Variegato. Das Eis ist ruckzucke gemacht. Dennoch ist das Vanilleeis Rezept ohne Ei sehr cremig und lecker. Diese tolle Vanilleeis lässt sich natürlich auch ohne das Variegato machen. Besser gesagt, der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt. Vanilleeis ist sehr kurz gesagt sehr vielseitig und beliebt. Du kannst das Eis mit Nüssen, Schoko-Chips und vielem mehr verfeinern. Aber was soll ich dir viel erzählen, probier es einfach aus.

Für das Eis benötigst du das Himbeer-Variegato und die Vanille-Paste...

Die Rezepte findest du hier:

Himbeer-Variegato: <https://www.eis-perfecto.de/rezepte/himbeer-variegato/>

Vanille-Paste: <https://www.eis-perfecto.de/rezepte/vanillepaste/>

Zutaten für 1450g:

#Zutaten Eis:# 550 g Vollmilch 3,5% 210 g Sahne 30% 100 g Zucker 105 g Eis-Perfecto 15 g Bindemittel-Perfecto 20 g Vanillepaste (selbstgemacht) Prise Salz #Zutaten, die später ins Eis kommen: # 450g Himbeer-Variegato

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen. -- Die Milch, Vanillepaste und die trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 min. mixen. -- Nun die Sahne dazugeben und nochmals kurz mixen. -- Den Mix mindestens 30 min. im Kühlschrank reifen lassen. -- Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren. -- Das fertige Eis nun schichtweise in einen Behälter füllen und zwischen jede Schicht Himbeer-Variegato verteilen und wer mag zum Schluss mit einem Löffel vorsichtig alles etwas mischen / strudeln.