

Weichsel -Eis mit Weichsel-Variegato (Sauerkirsche)



Fruchtig, sehr cremiges Weichsel-Eis auf Milchbasis. (Sauerkirsche)
Das Variegato unterstreicht den fruchtigen Geschmack.
Ich habe die entkernten Weichseln durch den Slow juicer gejagt.

Zutaten für 1000:

#Zutaten Eis# 60g Zucker Prise Salz Salz 120g Eis perfecto 15g Perfecto Bindemittel 240g Obers 36% (oder 32%) 150g Milch 3,5% 15g Zitronensaft 400g Weichseln, entkernt, püriert gewogen! #Zutaten Variegato# 85g TK Weichseln püriert /oder besser frisch 40g Variegato Perfecto 30g Zucker 10g Zitronensaft

Zubereitung:

Weichseln entkernen, in den Slowjuicer geben oder Beerenpresse, Flotte Lotte, es sollen aber 400g übrigbleiben.-- Trockene Zutaten mischen.-- Mit Milch auf 85° erhitzen kurz halten, ziemlich abkühlen.-- Weichseln u. Zitronensaft zugeben, gut verrühren, auf höchster Stufe 2 Minuten mixen.-- Obers zugeben, kurz mixen.-- Im Wasserbad abkühlen.-- Im Kühlschrank 3-6 Stunden reifen lassen.-- Mixen, in der Eismaschine frieren.-- Evtl. mit Variegato schichten. **#Zubereitung Variegato:#** Trockene Zutaten mischen.-- Trockene Zutaten, pürierte Weichseln und Zitronensaft im Topf mit Schneebesen gut verrühren.-- Alles für zwei Minuten kochen. (umrühren)-- Sofort in sterilisierte Schraubgläser füllen, verschliessen und 24 Stunden ziehen lassen.