

## Weißer Schokolade Eis mit Salzkaramell



Die Kombination von dem cremigen weißen Schokolade Eis, geschichtet mit der Sahne Karamell Sauce und dann noch mit Meersalz aufgepeppt ist ein Traum. Auch für nicht so große Karamell Fans.

### Zutaten für 1000 g:

#Zutaten Variegato# ich habe die Karamell Creme gemacht und einen Teil davon mit Meersalz nach der Fertigstellung vermischt. Je nach Geschmack <https://www.eis-perfecto.de/rezepte/sahne-karamellcreme/> #Zutaten weißes Schokoladen Eis# 625 g Milch 1,5% 100 g Kondensmilch 10% ( Alternativ zur Kondensmilch 50% Milch / 50% Sahne | Mit Kondensmilch wird das Eis cremiger!) 170 g Weiße-Kuvertüre 65 g Perfecto-Plus 25 g Eis-Perfecto 15 g Bindemitte-Perfecto 1 Prise Salz

### Zubereitung:

Zuerst habe ich die Karamell Creme gemacht und einen Teil mit Meersalz vermischt. Für mein Eis habe ich nur einen Teil einer kleinen Schale benötigt da ich 1,5l Schoko Eis gemacht habe und den Großteil mit Heidelbeervariegato vermischt habe. Dieses Eis war ein Test und auch die Salzmenge sehr dezent eingesetzt. Für das Eis wie folgt vorgehen: -- Alle trockenen Zutaten mischen. -- Die Weiße-Kuvertüre mit der Milch und Kondensmilch erwärmen bis sie ganz geschmolzen ist. -- Die trockenen Zutaten dazu geben und alles zusammen bei höchster Stufe 2 Min. mixen. -- Den Mix mindestens 60 Min. im Kühlschrank reifen lassen. -- Das Eis mit einer Eismaschine frieren. -- Die Karamell Sauce

schichte ich erst beim Einfüllen in den Eiscontainer ein. -- Wer mag kann beim Anrichten noch etwas Sauce auf den Teller, oder über das Eis geben.