

## Weißes Cookie Variegato



## Weißes Cookie-Variegato / weiße Cookie-Marmorierer

Das weiße Cookie Variegato ist Pendant zu unserem normalem Cookie-Variegato Rezept. Es ist zum Marmorieren von Cookie Eis, wie du es aus der Eisdiele kennst. Nur eben mit weißer Schokolade statt dem Nussnougat Touch. Das Variegato passt super zu Sahne-Eis oder auch zu unserem Cookie-Eis.

### Zutaten für 240 g:

120g weiße Kuvertüre oder Schokolade 80 g Sonnenblumen oder Rapsöl 1/4 TL Vanille Paste 40 g knusprige Kekse in kleinen Stücken (Butterkekse, Amarettinis oder ähnliches)

### Zubereitung:

Die Kekse grob hacken, nicht zu klein aber auch nicht zu groß. Sie sollen alle möglichst gleich massig groß sein. --

Die Kuvertüre zusammen mit dem Öl schmelzen und die Vanillepaste einrühren-- Die Kekse dazu geben, verrühren und etwas abkühlen lassen und im Eis verwenden

#Tipp: Falls es zu fest wird#

Vor der Verwendung im Eis etwas im Warmwasser Bad anwärmen. Es wird schnell wieder weich.