



Weißes Kaffee Eis

Inspiziert durch den Wunsch meiner lieben Mum ist dieses cremige Kaffee Eis entstanden. Kaffeeliebhaber kommen mit diesem leckeren Eis voll und ganz auf ihre Kosten ☐
Wer mag kann zum Schluss noch Haselnusskrokant beigegeben

Zutaten für 1000:

#Zutaten Kaffeemilch# 620g Vollmilch 3,5% 70g ganze Kaffeebohnen #Zutaten Eis# 520g Kaffeemilch 140g Sahne 30% 100g Kondensmilch 10% 140g Eis Perfecto 85g Zucker 15g Perfecto Bindemittel Prise Salz

Zubereitung:

#Zubereitung Kaffeemilch# Kaffeebohnen und Milch aufkochen-- abkühlen und 24 Stunden ziehen lassen-- Kaffeemilch sieben, sodass keine Kaffeebohnen mehr in der Milch sind -- #Zubereitung Kaffee Eis# alle trockenen Zutaten gut miteinander mischen -- Kaffeemilch, Kondensmilch und trockene Zutaten zwei Minuten auf höchster Stufe mixen -- Sahne zugeben und kurz noch einmal auf kleiner Stufe mixen -- 60 Minuten im Kühlschrank reifen lassen -- nun in der Eismaschine oder mit der Handmethode gefrieren-- Das fertige Kaffee Eis zum Nachgefrieren für 24 Stunden in den Froster