

## Weisses Pfirsicheis mit Ponthier Püree



leckeres, fruchtiges Pfirsicheis auf Milchbasis.

Nach dem frieren in der Musso Eismaschine war ich geschmacklich zuerst etwas enttäuscht, nach dem Nachfrieren im Froster, herrlich fruchtig, gutes Mundgefühl.

### Zutaten für 1000:

390 g Ponthierpüree weisser Pfirsich 230 g Obers 36 % 150 g Vollmilch 3,5 % 40g Eis perfecto 95g Perfecto minus 15g Bindemittel perfecto Prise Salz 40 g Zucker 20g Zitronensaft 20g Pfirsichmarmelade (selbstgemacht) #ZutatenVariegato# 75g Weisser Pfirsich Püree (Ponthier) 35g Variegato perfecto 20g Zucker 10g Zitronensaft

### Zubereitung:

Trockene -Zutaten mischen.-- Milch zugeben, mixen, auf 85° erhitzen, kurz halten, etwas abkühlen.-- Pfirsichpüree, Marmelade und Zitronensaft zugeben, auf höchster Stufe mixen.-- Danach das Obers zugeben, bitte nur kurz mixen.-- Den Eismix 3-6 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.-- Kurz Mixen, in der Eismaschine oder per Handmethode frieren.-- In einen Eisbehälter füllen, das Variegato einschichten.-- 24 Stunden im Froster ruhen lassen. #Zubereitung Variegato# Alle trockenen Zutaten mischen und zusammen mit den pürierten Früchten und Zitronensaft ca. 1-2 Min. aufkochen.-- Heiss in sterilisierte Gläser abfüllen und verschliessen. Nach 24 Stunden ist das Aroma und Konsistenz gereift und perfekt.