

Weisses Schoko Eis mit Weisse Schoki-Macadamialikör



Für alle weisse Schoki Liebhaber mit leckerem Schuss.

Der Weisse Schoki-Macadamialikör rundet den tollen Schoki Geschmack noch zusätzlich ab.

Zutaten für 1000:

#Zutaten Eis# 55 g Eis-Perfecto 45 g Perfecto-Minus 15 g Bindemittel-Perfecto 35 g Zucker 575 g Milch 3,5% 100 g Obers 30% 50 g Weiße Schoki Eispaste perfecto 80g Weisse Schoki Lindt 45g Weisse Schoko Macadamia Likör (Berentzen) 1 Prise Salz #Zutaten Variegato# 13g Zucker 25 g Perfecto Variegato 25 g Obers 50 g Macadamia Likör (Berentzen) 25g weisse Schoki (Lindt)

Zubereitung:

#Zubereitung Eis#

Alle trockenen Zutaten mischen--

Milch und trockene Zutaten bei höchster Stufe 2 Min. mixen, auf 50° erwärmen--

Weisse Schokolade darin schmelzen, auf höchster Stufe mixen, danach Schokopaste und Likör zugeben, gut mixen--

Obers zugeben und nochmals kurz mixen--

Eismix mindestens 3-6 Stunden im Kühlschrank reifen lassen--

Kurz mixen, Eis in der Eismaschine frieren--

Eisentnahme bei -8,5°--

In einen Eisbehälter schichten, Variegato einstrudeln--

Danach im Froster 24 Stunden nachfrieren lassen (höchstens -18°)--

#Zubereitung Variegato#

Zuerst die trockenen Zutaten vermischen--

dann die flüssigen Zutaten dazugeben--

aufkochen, Schoki darin schmelzen und ca. 1-2 Min köcheln lassen--

Heiß in sterilisierte Gläser abfüllen und sofort verschließen.