

## **Fruchteis „Zitrone“ für Thermomix**

Rohstoffe:

540g Wasser

210g Zitronensaft frisch gepresst oder 100% Direktsaft

225 Zucker

100g Gelato della Casa „Frucht“

### **Mixbereitung:**

Den Zucker und Gelato della Casa „Frucht“ in den Mixtopf geben und kurz **2-3 Sek/Stufe 10** mischen.

Rühraufsatz aufsetzen und 300g Wasser dazugeben. **10Sek/Stufe 2** mischen.

Rühraufsatz entfernen. Restliches 240g Wasser und 210g Zitronensaft dazugeben und **2Min/Stufe 10** zerkleinern.

Danach den fertige Mix in die Eiswürfelformen geben und ausfrieren.

### **Eisbereitung:**

Die ausgefrorenen Eiswürfel in den „gekühlten“ Thermomix **10-20 Sek/Stufe 10** (Nach Gehör) zu Eis schlagen.

Zunächst ist der Thermomix sehr laut, dann folgt eine Art Leerlauf und zum Schluss hat man das Gefühl das der Thermomix fast stehen bleibt. Fertig!

**Das Rezept ist laktosefrei!**