

Fruchteis „Mango“ für Thermomix

Rohstoffe:

425g Wasser

330g Mangopüree (Asialaden in Konservendosen)

180 Zucker

100g Gelato della Casa „Frucht“

5g Zitronensaft

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 125g Wasser, 330g Mangopüree und 5g 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!