

## Fruchteis „Orange“ für Thermomix

Rohstoffe:

100g Wasser

550g Orangensaft frisch gepresst oder 100% O-Saft

75g Blutorangensaft (Sollte kein Blutorangensaft vorhanden sein Orangensaft nehmen)  
(Der Blutorangensaft gibt eine herbe Note und eine schöne Farbe)

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 100g Wasser und 200g Orangensaft dazugeben.

**10Sek/Stufe 2** mischen.

Rühraufsatz entfernen. Den restlichen 350g Orangensaft, 75g Blutorange 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!**