

Fruchteis „Himbeere“ für Thermomix

Rohstoffe:

320g Wasser

400g Himbeeren frisch oder TK

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 320g Wasser dazugeben. **10Sek/Stufe 2** mischen.

Rühraufsatz entfernen. 400g Himbeeren 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!

TIPP: Bei Tk Himbeeren wird der Geschmack natürlich verstärkt wenn die Menge Erdbeeren zusammen mit 50g Zucker schon einen Tag vorher zum auftauen in den Kühlschrank gegeben werden. **Achtung!** Die 50g müssen dann beim abwiegen abgezogen werden.

Das Rezept ist laktosefrei!