

## Fruchteis „Cassis“ für Thermomix

Rohstoffe:

325g Wasser

400g schwarze Johannisbeeren frisch oder TK

180 Zucker

100g Gelato della Casa „Frucht“

10g Zitronensaft

### Mixbereitung:

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

Rühraufsatz aufsetzen und 325g Wasser dazugeben. **10Sek/Stufe 2** mischen.

Rühraufsatz entfernen. 400g schwarze Johannisbeeren und 10g 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 Johannisbeeren 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!**