

Milcheis „Joghurt natur“ für Thermo

Rohstoffe:

625g Joghurt Natur 3,5%Fett

150g Milch

180 Zucker

70g Gelato della Casa „Milch“

5g Zitronensaft

Mixbereitung:

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

Rühraufsatz aufsetzen und 150g Milch dazugeben. **10Sek/Stufe 2** mischen.

Rühraufsatz entfernen. 625g Joghurt, 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!