

## Milcheis „Chai-Latte“ für Thermo

Rohstoffe:

675g Milch

100g Sahne

150 Zucker

70g Gelato della Casa „Milch“

75g Chai löslich (Ich hab Elephant Vanilla Chai von Davis Rio verwendet (Amazone)

### Mixbereitung:

Den Zucker , 75 g Chai löslich)und Gelato della Casa „Milch“ in den Mixtopf geben und kurz **2-3 Sek/Stufe10** mischen.

Rühraufsatz aufsetzten und 400g Milch dazugeben. **10Sek/Stufe 2** Mischen.

Restliche 275g Milch und100g Sahne dazugeben und **6Min/90°/Stufe 2** pasteurisieren.

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!