

Milcheis „Basilikum“ für Thermo

Rohstoffe:

675g Milch

100g Sahne

150 Zucker

70g Gelato della Casa „Milch“

7g Basilikum frisch, klein gehackt

Mixbereitung:

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

Rühraufsatz aufsetzen und 400g Milch dazugeben. **10Sek/Stufe 2** Mischen. Restliche 275g Milch, 7g gehackten Basilikum und 100g Sahne dazugeben und **10Min/40°/Stufe 2** ziehen lassen. Jetzt 5 Min/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!