

Milcheis „Weisser Espresso“ für Thermo

Rohstoffe:

675g Milch

100g Sahne

150 Zucker

70g Gelato della Casa „Milch“

20g Espressobohnen

Mixbereitung:

Die Milch zusammen mit den Espressobohnen in den Thermomix geben und 25min/50°/Stufe 1 ziehen lassen. Den fertigen Espressosud durch ein Sieb absieben um die Espressobohnen zu entfernen.

Den Zucker und Gelato della Casa „Milch“ in den Mixtopf geben und kurz **2-3 Sek/Stufe10** mischen.

Rühraufsatz aufsetzen und 400g Espressosud dazugeben. **10Sek/Stufe 2** Mischen. Restlichen 275g Espressosud und 100g 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!