

Milcheis „Marrone/Kastanie“ für Thermo

Rohstoffe:

675g Milch

100g Sahne

150 Zucker

70g Gelato della Casa „Milch“

120g vorgekochte Kastanien/Marrone

Mixbereitung:

Den Zucker und Gelato della Casa „Milch“ in den Mixtopf geben und kurz **2-3 Sek/Stufe 10** mischen. 120g Marronen/Kastanien dazugeben und ca. **20 Sek/Stufe 10** zerkleinern.

Rühraufsatz aufsetzen und 400g Milch dazugeben. **10Sek/Stufe 2** mischen.

Restliche 275g Milch, 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!