



ERDBEER-VANILLE-EISCREME



QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Tiefkühlstabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 2930 G

450 g QimiQ Whip Konditorcreme

10 g Ice cream stabilizer Cremodan 30

100 g Traubenzucker

1.2 Liter Milch 3,5 % Fett

350 g Zucker

15 g Nielsen-Massey Bourbon Vanille Paste

2 g Salz

800 g Fruchtpüree Erdbeere

ZUBEREITUNG

1. Eiscreme-Stabilisator und Traubenzucker vermengen und zur Seite stellen.
2. Restliche Zutaten, außer Erdbeerpüree, in einen Topf geben.
3. Auf 50 °C erhitzen, Traubenzuckermischung dazugeben und auf 70 °C erhitzen.
4. Masse in einen Schockfroster geben, gut durchkühlen lassen und das Erdbeerpüree dazumischen.
5. Mindestens 2 Stunden gut durchkühlen lassen.
6. Masse in eine Eismaschine geben und anschließend tiefkühlen.