

## Milcheis „Mokka-Cappuccino“ für Thermomix

Rohstoffe:

675g Milch

100g Sahne

150 Zucker

70g Gelato della Casa „Milch“

5g löslicher Kaffee z.B. Nestcafe

### 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 Milch (275g), Sahne (100g) und löslichen Kaffee (5g) 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!

**TIPP:** Durch das Verändern der Einsatzmenge des löslichen Kaffees kann man entscheiden ob man ein Mokkaeis, Latte Macchiato,- oder Cappuccino Eis herstellt.