

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.