

Milcheis „Gurke“ für Thermo

Rohstoffe:

600g Milch

50g Sahne

150 Zucker

70g Gelato della Casa „Milch“

100g Salatgurke

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.

Rühraufsatz abnehmen. Restliche 200g Milch, 50g Sahne und 100g Salatgurken in Stücken (Die Hälfte mit und die andere Hälfte „ohne“ Schale) dazugeben und **2Min/Stufe 10** zerkleinern. Rühraufsatz wieder aufsetzen 5g Zitronensaft hinzufügen **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!