

Fruchteis „Zitrone“ für Thermomix

Rohstoffe:

540g Wasser

210g Zitronensaft frisch gepresst oder 100% Direktsaft

225 Zucker

100g Gelato della Casa „Frucht“

Mixbereitung:

Den Zucker und Gelato della Casa „Frucht“ in den Mixtopf geben und kurz **2-3 Sek/Stufe 10** mischen.

Rührhaufsatz aufsetzen und 300g Wasser dazugeben. **10Sek/Stufe 2** mischen.

Rührhaufsatz entfernen. Restliches 240g Wasser und 210g Zitronensaft dazugeben und **2Min/Stufe 10** zerkleinern.

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!

Das Rezept ist laktosefrei!