

Fruchteis „Kirsche“ für Thermomix

Rohstoffe:

250g Wasser

475g Kirschen frisch oder TK

180 Zucker

100g Gelato della Casa „Frucht“

10g Zitronensaft

Mixbereitung:

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

Rühraufsatz aufsetzen und 250g Wasser dazugeben. **10Sek/Stufe 2** mischen.

Rühraufsatz entfernen. 475g Kirschen und 10g 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!

TIPP: Bei TK Kirschen wird der Geschmack natürlich verstärkt wenn die Menge Erdbeeren zusammen mit 50g Zucker schon einen Tag vorher zum auftauen in den Kühlschrank gegeben werden. **Achtung!** Die 50g müssen dann beim abwiegen abgezogen werden.

Das Rezept ist laktosefrei!