

Milcheis „Cheesecake“ für Thermo

Rohstoffe:

625g Frischkäse

150g Vollmilch

180 Zucker

70g Gelato della Casa „Milch“

10g Zitronensaft

Mixbereitung:

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

Rühraufsatz aufsetzen und 150g Vollmilch, 10g Zitronensaft und 625g Frischkäse dazugeben. **10Sek/Stufe 2** mischen.

Rühraufsatz entfernen und alles **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!

Strawberry Cheesecake-Eis

Lecker! Auf dem Cheesecake-Eis scheckt eine selbstgemachte Erdbeersoße am Besten. (Siehe Topping)