

## „Wiesebier“-Eis für Thermo

Rohstoffe:

650g Frischkäse

90g Wasser

135 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 90g Wasser, 150g Dunkelbier und dazugeben. **10Sek/Stufe 2** mischen.

Rühraufsatz entfernen, restliche 500g Dunkelbier und 10g Zitronensaft dazugeben 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!

### Achtung:

Ich verwende ausschließlich Dunkelbier, kein helles, Kölsch oder ähnliches.

Die hellen Biersortenerhalten Ihren Charakter über die Kohlensäure, die wir hier natürlich nicht transportieren können