

Milcheis „Oreo“ für Thermo

Rohstoffe:

575g Milch

200g Sahne

150 Zucker

70g Gelato della Casa „Milch“

5g Vanille natürlich

4-0 Oreo Kekse

Mixbereitung:

Den Zucker und Gelato della Casa „Milch“ in den Mixtopf geben und kurz **2-3 Sek/Stufe10** mischen.

Rühraufsatz aufsetzen und 400g Milch dazugeben. **10Sek/Stufe 2** Mischen.

Restliche Milch (175g), Sahne (200g) und Vanillepaste (5g) dazugeben und **6Min/90°/Stufe 2** pasteurisieren.

Danach den fertige Mix in die Eiswürfelformen geben und ausfrieren.

Eisbereitung:

Die ausgefrorenen Eiswürfel in den „gekühlten“ Thermomix **5-10 Sek/Stufe 10** (Nach Gehör) zu Eis schlagen. Dann ca. 4-6 Oreo Kekse dazugeben und erneut 5-10 Sek/Stufe10 schlagen. Fertig

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!