



Unser Bestes für Ihre Familie

Oliveneis TM 31 (6 - 8 Portionen)

2 ½ Blätter	Gelatine
150 g	Zucker
25 g	Limettensaft
250 g	Joghurt
250 g	Crème fraîche
250 g	Olivenöl

- Gelatine nach Packungsanleitung einweichen.
- Zucker in den Mixtopf geben, **20 Sek./Stufe 10** pulverisieren und umfüllen.
- Limettensaft und ausgedrückte Gelatine in den Mixtopf geben und **ca. 1 Min./60°/Stufe 3** auflösen.
- 50 g Joghurt zugeben und **10 Sek./Stufe 3** unterrühren, dann restlichen Joghurt, Crème fraîche und Puderzucker zugeben und **20 Sek./Stufe 4** verrühren.
- Öl abwiegen und bei eingesetztem Messbecher durch die Deckelöffnung langsam auf das laufende Messer zulaufen lassen, **Stufe 3,5**.
- Creme in Eiswürfelbehälter oder flache Schalen füllen und im Gefrierschrank 3 - 4 Stunden gefrieren lassen.
- Vor dem Servieren die Eiswürfel in 2 Arbeitsgängen in den Mixtopf geben, **20 Sek./Stufe 7** mithilfe des Spatels zu einem cremigen Eis verrühren und mit dem Süßholzsand bestreut servieren.

Bemerkung:

Die Intensität des Olivengeschmacks richtet sich nach dem Aroma des verwendeten Olivenöls.

