



SALTY CARAMEL

ZUTATEN FÜR DAS EIS:

75 G ZUCKER
650 ML MILCH
7 EIGELB
2 1/2 MR.TOM RIEGEL

FÜR DAS TOPPING:

GROBES SALZ
SCHOKOSTREUSEL

FÜR DIE KARAMELLOSE:

130G ZUCKER
75G GESALZENE BUTTER

1. DEN GEFRIERBEHÄLTER DER KRUPS PERFECT MIX 9000 EISMASCHINE VOR GEBRAUCH AUSWASCHEN UND GUT ABTROCKNEN. ANSCHLIEßEND FÜR MINDESTENS 24 STUNDEN BEI -18 GRAD IN DEN GEFRIERSCHRANK STELLEN UND ERST KURZ VOR DEM GEBRAUCH HERAUSNEHMEN
2. DIE MILCH ERHITZEN UND GLEICHZEITIG DAS EIGELB MIT 75G ZUCKER SCHAUMIG SCHLAGEN
3. DIE KOCHENDE MILCH ÜBER DIE CREMIGE MASSE GIEßEN. FÜR DAS KARAMELL 130G ZUCKER UNTER STÄNDIGEM RÜHREN LANGSAM SCHMELZEN LASSEN BIS ES GOLDBRAUN IST, (KEIN WASSER ZUGEBEN) DANN DIE BUTTER HINZUFÜGEN
4. BEIDE MASSEN MITEINANDER VERMISCHEN, DIE MASSE ABKÜHLEN LASSEN UND IN DEN KÜHLSCHRANK STELLEN (MINDESTENS 12 STUNDEN)
5. DIE KRUPS PERFECT MIX 9000 EISMASCHINE SOFORT EINSCHALTEN, DAMIT DER RÜHRARM NICHT IN DEM SEHR KALTEN BEHÄLTER FESTFRIERT
6. DIE ABGECÜHLTE MASSE IN DIE EISMASCHINE FÜLLEN UND SIE 20–40 MINUTEN, BIS DIE GEWÜNSCHTE KONSISTENZ ERREICHT IST, GEFRIEREN LASSEN
7. KURZ BEVOR DAS EIS GANZ FEST IST DIE KLEIN GEHACKTEN MR.TOM–STÜCKE HINZUFÜGEN
8. FÜR DAS TOPPING DIE KARAMELLOSE, ETWAS GROBES SALZ UND SCHOKOSTREUSEL ÜBER DAS EIS GEBEN UND GENIEßEN :)

Mr. Tom