

CHAMPAGNER-EIS



REZEPT FÜR ZWEI PERSONEN

ZUTATEN: 3dl Champagner, 100g Zucker, 80g Glucose (Traubenzucker), 50g Joghurt, 5dl Milch, 1 Zitrone und Saft.

ZUBEREITUNG:

Champagner, Zucker und Glucose erhitzen. Auskühlen lassen und einen Tag lang ziehen lassen. Restliche Zutaten begeben und in einen Pacojet-Becher (*) abfüllen. Einfrieren, anschliessend pacosieren. In gewünschte Form abfüllen und wieder einfrieren. Schneiden.

(*) Falls nicht vorhanden in einer Haushaltsglacémaschine oder in einer Schüssel mischen. Gelegentlich rühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.