



Eis mit Adozan

mit Energie und Eiweiß angereichert

16 Personen

Zutaten

6 Eigelb
 85 g Zucker
 100 g Adozan Eiweiß
 5 dl Sahne, 38%
 300 g Fruchtpüree,
 z.B. Himbeere, Erdbeere oder Mango
 85 g Zucker

Tipp!

In Desserts kann Adozan mit Eigelb und Zucker geschlagen werden oder mit der Sahne vermischen zu Schaum aufgeschlagen werden. Darüber hinaus folgen Sie bitte das Rezept wie gewohnt.

Zubereitung

1. Eigelb mit der ersten Portion Zucker und Adozan schlagen
2. Die andere Portion Zucker mit der Fruchtpüree verrühren bis der Zucker geschmolzen ist
3. Rühren Sie das Fruchtpüree in die Eimischung, bis die Masse glatt ist.
4. Die Sahne schaumig schlagen und der Eimasse unterrühren
5. In Portionsschüssel geben und in das Eisfach stellen, bis sie vollständig gefroren-ist
6. Das Eis 10 Minuten vor dem servieren aus dem Eisfach rausnehmen.

	Pro Portion (75 g)	Pro 100 g	Energie- prozent
Energie	888 KJ / 211 kcal	1194 KJ / 284 kcal	
Eiweiß	8 g	11 g	16 E%
Kohlenhydrate	14 g	18 g	26 E%
Fett	14 g	19 g	58 E%

