

Toroncino - Eis.

Kategorien: Eis, Milcheis, Eigen, Profi

Zutaten für: 4 Liter

		Jeweils
100	Gramm	Gehackte geröstete Haselnüsse Mandeln und
50	Gramm	Pistazien, karameliesieren ,und unter Eischnee Von
3		Eiweiß und
100	Gramm	Zucker mischen Für je
4	Ltr.	Vanilleeismix, dem pro Liter 70g Zucker weniger Beigegeben wurde während des gefrierens zugeben.

Anleitung:

Siehe oben ! Für Eisdieleen gibt es eine Paste, die meistens Verwendung findet.

