



Gesamt: 5min
Zubereitung: 5min



10 Portion/en



einfach

HILFSMITTEL, DIE DU BENÖTIGST:

Schmetterling
Spatel

Zutaten

Gerrys etwas anderer Aperitif - Limoncello-Eis mit Sekt

1 Biozitrone, Abrieb und Saft
80 g Puderzucker
250 g Schlagsahne kalt
300 g Naturjoghurt 3,5 % Fett
190 g Limoncello Zitronenlikör
aus Italien

Zubereitung

Bisher waren alle meine Gäste begeistert.

Sahne im "Mixtopf geschlossen" mit dem Rühraufsatz (Schmetterling) Stufe 3 steif schlagen.

Joghurt dazu geben und 30 Sek/Stufe 3 mischen.

Zitronenabrieb und Saft, Puderzucker und Limoncello 20 Sek/Stufe 3 damit vermischen.

In einer Edelstahlschüssel 24 Stunden einfrieren.

Am nächsten Tag in grobe Stücke schneiden und im sauberen "Mixtopf geschlossen" 20 Sek/Stufe 3 - 4 mixen und sofort in Eiswürfelbehälter füllen und im Eisfach lagern.

So hast Du einen geilen Vorrat.

INFO: Das Foto zeigt die Eismasse vor dem Einfrieren. Und im Bild 2 ist der Aperitif trinkfertig...



Achtung:

Bitte beachten Sie, dass der Mixtopf des TM5 ein größeres Fassungsvermögen hat als der des TM31 (Fassungsvermögen von 2,2 Litern anstelle von 2,0 Litern beim TM31). Aus Sicherheitsgründen müssen Sie daher die Mengen entsprechend anpassen, wenn Sie Rezepte für den Thermomix® TM5 mit einem Thermomix® TM31 kochen möchten. **Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten:** Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden. Beachten Sie die Füllstandsmarkierungen am Mixtopf!

Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: [Gerry kocht](#) Quelle: <http://www.rezeptwelt.de>