



Toffifee Eis

Du hast Lust auf ein supercremig, superleckeres Eis, das du ganz einfach zu Hause machen kannst? Dann haben wir genau das Richtige für dich!

Zutaten:

für 1 Liter Eis:

- 500 ml pflanzliche Sahne (für extra cremiges Eis)
- 400 ml gesüßte Kondensmilch
- 15 Toffifee

Und so geht's:

1. Die Sahne steif schlagen, bis sie kleine Spitzen an der Oberfläche bildet.
2. Die gesüßte Kondensmilch dazugeben und kurz mit dem Mixer aufschlagen.
3. Die Toffifee vierteln und unter das Eis heben.
4. Nach fünf Stunden im Gefrierschrank das cremigste, leckerste und toffitastischste Toffifee Eis aller Zeiten genießen.

