



## LECKER KINDER PINGUI EIS SELBER MACHEN / OHNE EISMASCHINE



Eis am Stiel gehört einfach zum Sommer. Diese leckere Variante ist schnell und einfach zubereitet und schmeckt lecker cremig-schokoladig. Die Sahne-Joghurtcreme wird mit zerdrückten Kinder Pinguì Riegeln verfeinert und dann mit Zartbitterkuvertüre überzogen. Ihr könnt das Eis aber auch in einer Kastenform zubereiten und dann scheibenweise oder mit dem Eisportionierer zu Kugeln geformt genießen. Bei der Dekoration könnt ihr eurer Kreativität freien Lauf lassen, ich habe mich für helle und dunkle Crispearls und weiße Schokolade entschieden.



Zubereitungszeit

**30 Minuten**



Kühlzeit

**5 Stunden**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 10

### EISMASSE

Verrühre den Sahnejoghurt mit dem Puderzucker, Vanilleextrakt und der Sahne. Gib die Kinder Pinguì dazu, zerdrücke sie etwas und rühre sie in die Masse ein. Fülle die Masse in Silikon-Eisförmchen und stecke Holz oder Plastikstiele in das Eis. Friere das Eis für 4-5 Stunden ein.



Du kannst auch eine Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen und die Eismasse dort einfüllen.

### EISMASSE:

- 300 g** Sahnejoghurt (10%)
- 30 g** Puderzucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 200 g** Sahne
- 8** Kinder Pinguì

### SCHOKOLADENÜBERZUG:

- 800 g** Zartbitterkuvertüre
- 45 g** weiße Kuvertüre
- 50 g** Crispearls (weiß)
- 50 g** Crispearls (Zartbitter)

### SCHOKOLADENÜBERZUG

Temperiere die Kuvertüre getrennt voneinander. Schmilz dazu jeweils zwei Drittel der Kuvertüre über einem warmen, nicht kochenden Wasserbad, nimm sie herunter und rühre das letzte Drittel ein. Gieße die Kuvertüre in ein hohes schmales Gefäß, z. B. ein Trinkglas. Nimm nun ein Eis aus dem Förmchen und tauche es in die dunkle Kuvertüre. Lasse es kurz abtropfen, lege es auf eine Backfolie und streue direkt Crispearls darüber, damit diese an der Schokolade haften, bevor sie fest wird. Verfahre so mit jedem Eis und gieße zuletzt die weiße Kuvertüre in feinen Streifen darüber. Stelle das Eis bis zum Verzehr ins Gefrierfach. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Du kannst noch 1 EL Kokosöl zur Zartbitterkuvertüre geben, so wird sie geschmeidiger.