



Leckerer, selbstgemachtes Snickers Eis. Nachgemacht - Original trifft Sally! Durch die Sahne und das Marshmallow Fluff wird das Eis super cremig leicht. Zudem braucht man nicht einmal eine spezielle Eisform. Die Masse wird in einen runden Tortenring eingefüllt und anschließend in Dreiecke geschnitten. Umhüllt mit Vollmilch Kuvertüre entsteht so das leckere Snickers Eis am Stiel mit Karamellcreme und Erdnüssen. Perfekt für warme Sommertage.



Zubereitungszeit

30 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 16

EISMASSE

Schlage die Sahne steif. Verrühre in einer anderen Schüssel die Kondensmilch gemeinsam mit der Erdnussbutter und dem Marshmallow Fluff. Hebe anschließend vorsichtig die Sahne unter. Fülle die Masse in zwei mit Frischhaltefolie ausgekleidete Tortenringe mit cm 20 Durchmesser. Träufele die Karamellcreme darüber und marmoriere sie mit einer Gabel. Streue die Erdnüsse darüber und stelle das Eis für mindestens 6 Stunden in den Gefrierschrank, bis es komplett fest geworden ist. Schneide das Eis in jeweils 8 gleichgroße Dreiecke, stecke einen Eisstiel etwa bis zur Hälfte hinein und friere sie erneut ein.

FERTIGSTELLEN

Hacke die Kuvertüre fein und temperiere sie. Schmilz dafür 2/3 der Kuvertüre über einem warmen, aber nicht mehr kochenden Wasserbad. Nimm die Schüssel anschließend vom Herd herunter und rühre die restliche Kuvertüre ein. Somit kühlt die Kuvertüre auf etwa 31 °C herunter und bekommt so nach dem Abkühlen keinen grauen Schleier. Umhülle die Eisstücke von allen Seiten mit der Kuvertüre. Lege sie auf eine Backfolie und streue die Erdnüsse und die Karamellsoße darüber. Lasse sie komplett fest werden. Friere sie bis zum Verzehr ein.

Viel Spaß beim Nachmachen!

Eure Sally <3

EISMASSE:

- 600 g** Sahne
- 400 g** gezuckerte Kondensmilch
- 200 g** Erdnussbutter (cremig)
- 50 g** Marshmallow Fluff
- 100 g** Erdnüsse
- 40 g** Karamellsauce (Muh-Muh)

ZUM SERVIEREN:

- 400 g** Vollmilchkuvertüre
- 20 g** Karamellsauce (Muh-Muh)
- 20 g** Erdnüsse