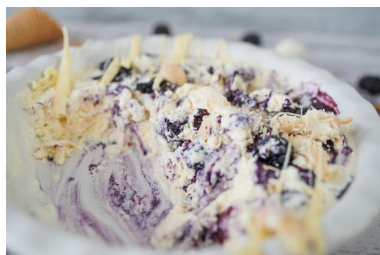




CREMIGES RAFFAELLO BROMBEER EIS / MIT UND OHNE EISMASCHINE



Das Grundrezept der Eismasse besteht aus nur 4 Zutaten, ideal also, um mal schnell ein Eis zuzubereiten. Die Brombeeren gleichen die cremige Masse mit ihrer feinen Säure perfekt aus.



Zubereitungszeit

30 Minuten



Kühlzeit

6 Stunden

EISMASSE

Sahne steifschlagen. Raffaello zerbröseln oder mit einem Kartoffelstampfer zerkleinern. Mit der Milchmädchen-Creme und dem Vanilleextrakt verrühren und die Sahne unterheben.

Die Hälfte der Brombeeren mit dem Puderzucker pürieren. Die übrigen ganz lassen.

ZUBEREITUNG OHNE EISMASCHINE

Die Eismasse nun abwechselnd mit den pürierten und ganzen Brombeeren in eine flache Schale oder auch eine Kastenform einfüllen. Die restlichen Raffaello zerdrücken und darüber verteilen. Das Eis für 4-5 Stunden einfrieren.

ZUBEREITUNG MIT EISMASCHINE

Die Eismasse in einen Eisbereiter füllen und gefrieren lassen. Anschließend die gefrorene Masse abwechselnd mit den pürierten und ganzen Beeren in eine flache Schale füllen, mit den Raffaello garnieren und direkt Eiskugeln abstechen oder nach Belieben noch für 1 Stunde frieren.



Nach Belieben mit geschmolzener weißer Kuvertüre übergießen – das gibt den extra Knack.

EISMASSE:

- 400 g** Sahne
- 150 g** Kokoskugeln (Raffaello)
- 400 g** gezuckerte Kondensmilch
- 1 TL** Vanilleextrakt

BROMBEEREN:

- 300 g** Brombeeren
- 3 EL** Puderzucker

DEKORATION:

- 4** Kokoskugeln (Raffaello)
- 100 g** weiße Kuvertüre

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3