


Paradiesisches Cappuccino-Eis

Sahnig-cremiges Eis mit feiner Kaffee-Note und Amarettini.

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

200 g kalte Schlagsahne
150 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme
Stracciatella
2 Btl. Instant-Espressopulver,
ungesüßt (4 g)
25 g Amarettini (ital.
Mandelgebäck)

Zum Verzieren:

etwa 25 g Amarettini (ital.
Mandelgebäck)

1 Vorbereiten:

Vier hohe Trinkgläser in das Gefrierfach stellen.

2 Zubereiten:

Schlagsahne und Milch in einen Rührbecher geben. Cremepulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Alles etwa **3 Min.** auf höchster Stufe cremig aufschlagen. 4 gehäufte Esslöffel abnehmen. In die restliche Creme Espressopulver einrühren und die Amarettini unterheben. Espresso-Creme in die Gläser füllen und restliche helle Creme darauf verteilen. Eis etwa 2 Std. gefrieren.

3 Verzieren:

Amarettini in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Teigroller grob zerbröseln. Eisportionen damit bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn die Creme länger gefriert, etwa 15 Min. vor dem Servieren herausnehmen.