

Regenbogeneis

Regenbogen Eis selber machen - Cremiges Eis trifft Himbeeren. Dieses Regenbogen Eis verzaubert optisch und geschmacklich.

etwa 6 Portionen



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Eis:

200 g tiefgekühlte Himbeeren
100 ml kalte Milch
200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme
Weiße Schokolade
1 Pck. Dr. Oetker Dekor-Sterne

Zum Verzieren:

300 g kalte Schlagsahne
etwa 2 EL samtiger Himbeer-
Fruchtaufstrich
Dr. Oetker Dekor-Sterne
Dr. Oetker Dekor Kreation Blauer Mix
oder Rosa Mix
Dr. Oetker Feine Dekorblüten
Marshmallow
Fruchtgummis in Regenbogen-Farben

Wie mache ich ein Regenbogeneis?:

1 Eis zubereiten:

Knapp die Hälfte der gefrorenen Himbeeren grob zerkleinern. **Kalte** Milch und Sahne in einen Rührbecher geben. Dessertpulver zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Zum Schluss die Himbeerstücke und die Dekor-Sterne (1 EL für die Dekoration zurückbehalten) unterrühren. Masse in 6 Tassen oder Gläser geben, mit übrigen Himbeeren bestreuen und **mind. 4 Std. bei - 18°C** gefrieren.

2 Eis verzieren:

Vor dem Servieren Eis **etwa 10 Min.** bei Zimmertemperatur stehen lassen. Sahne steif schlagen. Himbeeraufstrich kurz unterstrudeln und in einen Spritzbeutel mit beliebiger Sterntülle geben. Sahnecreme gleichmäßig in großen Tuffs auf die Eisportionen spritzen. Mit Sternen, Dekor Kreation, Dekorblüten, Marshmallows und Fruchtgummis beliebig verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Auch mit TK-Erdbeeren zubereitet, schmeckt das Eis zauberhaft.