

Stracciatella-Eis mit Erdbeeren

Ein cremiges Eis-Dessert mit Erdbeeren für den Sommer

etwa 8 Portionen



etwas Übung erforderlich

_____ bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier

Eis:

400 ml kalte Milch

200 g kalte Schlagsahne

2 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme

Stracciatella

Belag:

50 g Zartbitterschokolade

750 g Erdbeeren

1 Vorbereiten:

Boden der Springform mit Backpapier belegen.

2 Eis:

Kalte Milch und Sahne 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. Creme in der Springform glatt streichen und **mind. 3 Std.** gefrieren.

3 Belag:

Schokolade grob zerkleinern, in einen kleinen Gefrierbeutel geben und fest verschließen. Den Gefrierbeutel in ein Wasserbad geben und die Schokolade bei schwacher Hitze schmelzen. Erdbeeren waschen und putzen. Springformrand lösen und entfernen. Eis auf eine Platte stürzen und das Backpapier abziehen. Eine kleine Ecke des Gefrierbeutels mit der Schokolade abschneiden und die Hälfte der Schokolade auf das Eis sprenkeln. Erdbeeren mit der Spitze nach oben auf dem Eis verteilen und die übrige Schokolade ebenfalls auf die Erdbeeren sprenkeln. Das Eis nochmals etwa 5 Min. gefrieren, damit die Schokolade fest wird.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Wunsch mit Puderzucker bestreuen.

