

Blue-Marbled Cookies-Eis

4 Portionen



gelingt leicht

_____ bis zu 30 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

4 Eistüten

Eis:

¼ l kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Eispulver
Bourbon-Vanille
4 EL Heidelbeermarmelade
70 g zerkleinerte Cookies

Zum Tunken und Bestreuen:

Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao
Dr. Oetker Pistazien gehackt

Zum Dekorieren:

Dr. Oetker Schoko-Dekor Herzen
125 g Heidelbeeren

1 Eis:

Milch mit Eispulver in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zuerst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe ca. 3 Min. aufschlagen. Die Heidelbeermarmelade einrühren und die Cookie-Stücke mit dem Kochlöffel kurz unterrühren.

2 Das Eis in ein gefriergeeignetes Gefäß geben und abgedeckt mind. 4 Std. tiefkühlen.

3 Zum Tunken und Bestreuen:

Das Eis vor dem Servieren ca. 10 Min. bei Raumtemperatur stehen lassen. Die Hälfte der Eistüten in Glasur tunken und mit Pistazien bestreuen.

4 Zum Dekorieren:

Das Eis für die Eistüten portionieren, mit Schoko-Herzen dekorieren und Heidelbeeren bestreut servieren.