

Eis-Pizza

ca. 4 Portionen



gelingt leicht

_____ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Bourbon-Vanille-Eis:

250 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Eispulver
Bourbon-Vanille

Zum Dekorieren:

1 Flasche Dr. Oetker Dessert
Sauce Erdbeer
geriebene weiße Schokolade
1 Pkg. Dr. Oetker 3D Zucker-
Dekor Blümchen klein

1 Bourbon-Vanille-Eis:

Milch mit Eispulver in eine Rührschüssel geben, mit dem Handmixer (Rührstäbe) zuerst verrühren, dann auf höchster Stufe ca. 3 Min. aufschlagen. Einen Teil der Basiscreme auf Teller aufstreichen und tiefkühlen. Die übrige Basiscreme in ein gefriergeeignetes Gefäß geben, abdecken und auf Vorrat tiefkühlen.

2 Zum Dekorieren:

Die Teller mit dem Eis aus dem Tiefkühler nehmen und die Dessert Sauce darauf verteilen. Die Eis-Pizzas mit geriebener weißer Schokolade bestreuen. Beeren und Früchte auflegen und mit Zucker Dekor Blümchen dekorieren.