

Eis-Schokolade

4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Creme-Eis:

150 ml kalte Milch
150 ml flüssiges Schlagobers
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme
Vanille-Geschmack
1 ml Trinkkakao (kalter, gesüßter
Trinkkakao)

Zum Dekorieren:

Dr. Oetker Dessert Sauce Schokolade
½ l geschlagenes Schlagobers
Backkakao
Dr. Oetker Mini Marshmallows

1 Creme-Eis:

Milch mit Schlagobers und Paradiescremepulver in eine Rührschüssel geben, mit dem Handmixer (Rührstäbe) zuerst verrühren, dann auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Die Creme in ein gefriergeeignetes Gefäß geben und abgedeckt mind. 4 Std. tiefkühlen.

2 Creme-Eis portionieren und dekorieren:

An den Innenseiten hoher kalter Gläser die Dessert Sauce aufspritzen. Das Eis ca. 10 Min. bei Raumtemperatur stehen lassen, portionieren, auf die Gläser aufteilen und mit Trinkkakao auffüllen. Die Eis-Schokolade mit Schlagobers, Backkakao und Marshmallows dekorieren und sofort servieren.