

Eiscreme-Pie

ca. 20 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Rum-Rosinen:

200 g Rosinen
2 EL Rum

Zum Befetten und Ausstreuen:

Butter
50 g Dr. Oetker Haselnuss Krokant

Eiscreme:

$\frac{3}{4}$ l geschlagenes Schlagobers
200 g grob gebrochenes Baiser
vorbereitete Rum-Rosinen
200 g Dr. Oetker Raspelschokolade
Zartbitter
Dr. Oetker Haselnuss Krokant

- 1 Rum-Rosinen:**
Rosinen mit Rum vermischen und ca. 1 Std. stehen lassen.
- 2 Zum Befetten und Bestreuen:**
Eine Tarteform (26 cm Ø) mit Butter befetten und Haselnuss-Krokant-Stücke darin ausstreuen.
- 3 Eiscreme:**
Für das Eis die Zutaten vermischen. Die Creme kuppelartig in der Form verstreichen, mit Haselnuss-Krokant bestreuen und tiefkühlen.
- 4** Die Eiscreme-Pie ca. 15 Min. vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Sie können die Pie auch in einer Auflaufform zubereiten.