

Fruchtiges Vanilleeis

4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Vanilleeis:

150 ml kalte Milch
150 ml flüssiges Schlagobers
1 Pck. Dr. Oetker Paradies Creme
Vanille-Geschmack
1 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille
Paste
125 g Himbeeren
250 g Erdbeeren

Zum Dekorieren:

gefrostete, gebrochene Himbeeren
gefrostete ganze Himbeeren
gefrostete Heidelbeeren
Dr. Oetker Dessert Sauce Erdbeer

1 Vanilleeis:

Milch mit Schlagobers und Paradiescremepulver in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zuerst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Die Vanillepaste unterrühren. Die Beeren grob pürieren oder mit einer Gabel leicht zerdrücken und mit dem Kochlöffel einrühren. Die Creme in ein gefriergeeignetes Gefäß geben und abgedeckt mind. 4 Std. tiefkühlen.

2 Zum Dekorieren:

Das Creme-Eis vor dem Servieren ca. 10 Min. bei Raumtemperatur stehen lassen, portionieren und mit gefrosteten Himbeerstücken, Himbeeren und Heidelbeeren dekorieren. Das Creme-Eis mit Erdbeersoße servieren.