

# Heiße Liebe

ca. 4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Bourbon-Vanille-Eis:

150 ml kalte Milch  
150 ml flüssiges Schlagobers  
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme  
Vanille-Geschmack

### Süßes Popcorn:

ungesalzenes Popcorn  
Dr. Oetker Kuchen Glasur Weiß mit  
Vanille-Geschmack

### Marinierte Himbeeren:

250 g Himbeeren  
½ Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
70 g gesiebter Staubzucker

### Zum Dekorieren:

geschlagenes Schlagobers  
Dr. Oetker Streudekor Super Girl  
vorbereitetes Popcorn  
Süßigkeiten nach Wahl  
frische Himbeeren

## 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 Süßes Popcorn:

Popcorn mit etwas Kuchenglasur vermischen, auf Backpapier verteilen und erkalten lassen.

## 3 Marinierte Himbeeren:

Die Himbeeren pürieren und mit Sahnesteif und Staubzucker verrühren.

## 4 Creme-Eis portionieren und dekorieren:

Das Eis ca. 10 Min. bei Raumtemperatur stehen lassen und in hohe Gläser portionieren. Die marinierten Himbeeren darauf verteilen und mit Schlagobers, Streudekor, Popcorn, Süßigkeiten und Himbeeren dekoriert servieren.