

# Stracciatella-Eis mit Erdbeeren

ca. 8 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Stracciatella-Eis:

400 ml kalte Milch  
200 ml flüssiges Schlagobers  
2 Pck. Dr. Oetker Paradies Creme  
Stracciatella

### Belag:

50 g flüssige Zartbitterkuvertüre (30 Grad)  
750 g Erdbeeren

- 1 Stracciatella-Eis:**  
Paradiescremepulver mit Milch und Schlagobers nach Packungsanleitung zubereiten.
- 2** Die Creme in eine am Boden mit Backpapier ausgelegten Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen. Das Eis mind. 3 Std. tiefkühlen.
- 3** Den Formrand vom Eis lösen, auf eine Platte stürzen und das Backpapier abziehen.
- 4 Belag:**  
Die Schokolade in ein Spritztütchen geben und die Hälfte auf das Eis sprengeln.
- 5** Die Erdbeeren mit der Spitze nach oben auf das Eis geben. Die übrige Schokolade über die Erdbeeren sprengeln.
- 6** Das Eis nochmals ca. 5 Min. tiefkühlen, damit die Schokolade fest wird.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Das Eis mit Staubzucker bestreut servieren.