


Stracciatella-Eis mit Erdbeeren

etwa 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 Zartbitter-Kuvertüre
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.



Dr. Oetker Österreich

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Das Eis mit Staubzucker bestreut servieren.

