

Strawberry-Vanilla-Eis

4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Erdbeer-Vanille-Eis:

- 150 ml kalte Milch
- 150 ml flüssiges Schlagobers
- 1 Pck. Dr. Oetker Paradies Creme Vanille-Geschmack
- 150 g pürierte Erdbeeren
- 6 in Scheiben geschnittene Erdbeer-Joghurt-Schokoladenriegel
- Schoko Chunks weiß

Zum Dekorieren:

- Erdbeer-Joghurt-Schokoladenriegel

1 Erdbeer-Vanille-Eis:

Milch mit Schlagobers und Paradiescremepulver in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zuerst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Erdbeerpüree, Schoko-Scheiben und Schoko-Chunks unter die Creme ziehen, so dass eine Marmorierung entsteht. 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 und mit aufgeschnittenen Schokoriegeln dekoriert servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Das Eis mit Dr. Oetker Erdbeer-Dessert-Sauce servieren.