



# HIMBEER-MASCARPONE-EIS



## QimiQ VORTEILE

- Weniger Mascarpone erforderlich
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

**125 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**100 g** Mascarpone

**250 g** Himbeere(n), tiefgekühlt

**3 EL** Zitronensaft

**100 g** Puderzucker

## FÜR DIE MARINIERTEN HIMBEEREN

**150 g** Himbeere(n)

**1 EL** Vanillezucker

Himbeergeist

## ZUBEREITUNG

1. QimiQ Classic, Mascarpone, gefrorene Himbeeren, Zitronensaft und Puderzucker in einen Mixbecher geben, mit dem Stabmixer pürieren und dann für ca. ½ Std. ins Gefrierfach stellen.
2. Himbeeren mit Vanillezucker und Himbeergeist marinieren, in Gläsern geben und das Eis darauf anrichten.