



# VANILLE-EISBOMBE MIT EIERLIKÖR



## QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Tiefkühlstabil



20



## INGRÉDIENTS POUR 1 FORM

**1** Fond de biscuit

**150 g** Brombeermarmelade

## FÜR DIE CREME

**500 g** QimiQ Classic Vanille, non réfrigéré

**300 ml** Liqueur aux œufs

**80 g** Sucre

**250 ml** Crème fouettée 36 % graisse, fouetté

**200 g** Mascarpone

## PRÉPARATION

1. Biskuitboden mit Brombeermarmelade bestreichen, zu einer Roulade einrollen und kalt stellen.
2. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen. Geschlagenen Schlagobers unterheben.
3. Eine halbrunde Schüssel mit Frischhaltefolie auslegen. Die kalte Roulade in Scheiben schneiden und die Schüssel damit auslegen. Creme darauf verteilen und das Ganze ca. 6 Stunden tiefkühlen.
4. Eisbombe aus der Schüssel stürzen und nach Belieben mit Tortengelee glasieren.