VANILLE-EISBOMBE MIT EIERLIKÖR

QimiQ VORTEILE

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

20

leicht

ZUTATEN FÜR 1 FORM

1	Biskuitboden
150 g	Brombeermarmelade

FÜR DIE CREME

500 g	QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
300 ml	Eierlikör
80 g	Zucker
250 ml	Schlagobers 36 % Fett, geschlagen
200 g	Mascarpone

ZUBEREITUNG

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.