



HIMBEER-MASCARPONE-EIS



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

100 g Mascarpone

250 g Himbeere(n), tiefgekühlt

3 EL Zitronensaft

100 g Staubzucker

FÜR DIE MARINIERTEN HIMBEEREN

150 g Himbeere(n)

1 EL Vanillezucker

Himbeergeist

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic, Mascarpone, gefrorene Himbeeren, Zitronensaft und Staubzucker und mit einem 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.