



# VANILLE-EISBOMBE MIT EIERLIKÖR



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Stable à la congélation



20



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 1 PLAT CREUX

**1** Fond de biscuit

**150 g** Confiture de mûres

## 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.