



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.