



HIMBEER-MASCARPONE-EIS



QimiQ AVANTAGES

- Nécessite moins de mascarpone
- Préparation simple et rapide
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 g Mascarpone

250 g Framboise(s), surgelé

3 cs Jus d'un citron

100 g Sucre glace

FÜR DIE MARINIERTEN HIMBEEREN

150 g Framboise(s)

1 cs Sucre vanillé

Eau-de-vie de framboises

PRÉPARATION

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.