



# VANILLE-EISBOMBE MIT EIERLIKÖR



## QimiQ VANTAGGI

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



20



semplicement

## INGREDIENTI PER 1 FORM

**1** Fondo di torta alla frutta

**150 g** Brombeermarmelade

## FÜR DIE CREME

**500 g** QimiQ Classic Vaniglia,

**300** Liquore all'uovo

**80 g** Zucchero

**250** ,

**200 g** Mascarpone

## PREPARAZIONE

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.