

Melanies Erdbeer- Eisbombe

Verzaubere Dich und Deine
Familie mit einer erfrischend-
süßen Erdbeer-Eisbombe! :-)

SO GEHT'S...

- 1) Schneide die Erdbeeren in kleine Stücke und püriere sie zusammen mit dem Puderzucker in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer. Rühre dann die Mascarpone glatt und mische die Erdbeer-Puderzucker-Mischung nach und nach unter.
- 2) Fülle die Erdbeermasse in eine verschließbare Kunststoffschüssel und stelle sie im Gefrierschrank kalt. Rühre erstere nach einer Stunde kräftig durch. Durchzurühren ist die Erdbeermasse zwei weitere Male nach jeweils etwa einer halben Stunde.
- 3) Lass die Erdbeermasse schließlich über Nacht durchfrieren.
- 4) Heize den Backofen auf 170°C vor. Schlag das Eiweiß zu Eischnee, wobei Du den Zucker nach und nach einrieseln lässt. Tauge die Kunststoffschüssel mit dem Eis unter fließendem Wasser leicht an, sodass Du das Eis auf den Biskuit-Boden stürzen lassen kannst. Verteile den Eischnee als „Isolier-Haube“ darüber.

Du benötigst...

- ✓ 500g reife Erdbeeren
- ✓ 90g Puderzucker
- ✓ 200g Mascarpone
- ✓ 200g Schlagsahne
- ✓ 1 Biskuit-Boden
- ✓ 4 Eier (nur Eiweiß)
- ✓ 150g Zucker

5) Eisbombe circa 20
Minuten bei 170°C backen.

