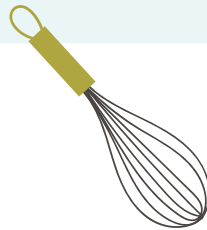


Eis mit Karamellkern Raupe Nimmersatt



Einkaufsliste

- 200g weiße Schokolade
- 200g dunkle Schokolade
- 1 Becher Cremefine
- 150g Mascarpone
- 1 Tl. Vanilleextrakt
- 2 El. Staubzucker
- 3 El. Karamellsauce



Zubereitung

- Die weiße Schokolade schmelzen und in die Raupe Nimmersatt Silikonform streichen. Kurz in den Tiefkühler.
- Mit der dunklen Schokolade wiederholen und die Form kalt stellen.
- Die Cremefine steif schlagen, Mascarpone, Zucker und Vanilleextrakt unterrühren. Die Hälfte der Masse in die Form streichen, dann die Karamellsauce in die Mitte geben und die restliche Creme draufstreichen. Diese wieder in den Tiefkühler legen.
- Zum Schluss wieder Schokolade schmelzen und den Boden damit bedecken.
- Anstelle von Karamellsauce kann man auch ein Obstpüree oder Schokolinse verwenden.

10 Minuten vor dem Verzehr aus dem Tiefkühler holen.

Lass es dir schmecken ;)

