



Himbeereis



Zutaten

Für 8 Personen:

100 g Puderzucker

8 Eigelb

1 l Sahne

400 g Darbo Fruchtreich Fruchtaufstrich Himbeer

Zubereitung

Puderzucker und Eigelb kalt aufschlagen bis eine cremige Masse entstanden ist. Die Sahne aufkochen und ca. 5 Min. abkühlen lassen. Sahne und Crememasse verrühren und in einen Topf gießen. In einem Wasserbad die Mischung auf kleiner Flamme so lange rühren, bis das Ganze dickflüssig wird. Die Eismasse anschließend in eine Schüssel geben, mit dem Darbo Fruchtaufstrich Himbeere glatt rühren und auskühlen lassen. Zuletzt das Eis in eine Eismaschine geben und gefrieren lassen. Falls nicht vorhanden, in eine Schüssel einfüllen und für ca. 7–8 Stunden ins Eisfach stellen.