



BACKEN
MIT GLOBUS

und **Sally**

**Cremiges Raffaello-
Brombeer-Eis**

globus

Zutaten

Eismasse

400 g Sahne
150 g Raffaello
400 g Milchmädchen-Creme
1 TL Vanilleextrakt

Brombeeren

300 g Brombeeren
3 EL Puderzucker

Dekoration

100 g weiße Kuvertüre
3–4 Raffaellos

🕒 30 Min. ❄️ 5–6 Std.

Das Grundrezept der Eismasse besteht aus nur 4 Zutaten, ideal also, um mal schnell ein Eis zuzubereiten. Die Brombeeren gleichen die cremige Masse mit ihrer feinen Säure perfekt aus.

1 Eismasse

Die Sahne steif schlagen. Die Raffaello zerbröseln oder mit einem Kartoffelstampfer zerkleinern. Mit der Milchmädchen-Creme und dem Vanilleextrakt verrühren und die Sahne unterheben.

Die Hälfte der Brombeeren mit dem Puderzucker pürieren. Die übrigen ganz lassen.

2 Zubereitung ohne Eismaschine

Die Eismasse nun abwechselnd mit den pürierten und ganzen Brombeeren in eine flache Schale oder auch eine Kastenform einfüllen. Die restlichen Raffaello zerdrücken und darüber verteilen. Das Eis für 4–5 Stunden einfrieren.

Zubereitung mit Eismaschine

Die Eismasse in einen Eisbereiter füllen und gefrieren lassen. Anschließend die gefrorene Masse abwechselnd mit den pürierten und ganzen Beeren in eine flache Schale füllen, mit den Raffaello garnieren und direkt Eiskugeln abstechen oder nach Belieben noch für 1 Stunde einfrieren.

Tipp

Nach Belieben mit geschmolzener weißer Kuvertüre übergießen – das gibt den extra Knack.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

