



RAFFAELLO-EIS MIT GRENADINE (8 Portionen)

ZUTATEN:

150 g Raffaello
1 Becher Sahne (= 200 ml)
1 Becher Joghurt (= 500 g)
100 g Puderzucker
2 Granatäpfel

ZUBEREITUNG:

Raffaello (bis auf 8 Stück für die Garnitur) in grobe Stücke hacken, mit Sahne Joghurt und 60 g Puderzucker in der Eismaschine oder in der Tiefkühlung gefrieren lassen.

Granatäpfel halbieren und mit einer Zitruspresse den Saft auspressen. Saft mit restlichem Puderzucker sirupartig einkochen lassen, Kerne dazugeben und kurze Zeit kalt stellen.

Eis portionieren, mit Sirup auf Teller oder in Schalen anrichten, mit übrigen Raffaello garnieren und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT: ca. 15 Minuten

GEFRIERZEIT: ca. 30 Minuten in der Eismaschine oder 3-4 Stunden in der Tiefkühlung

TIPP: WENN DU DAS EIS IN DER TIEFKÜHLUNG ZUBEREITEST, WÄHREND DES GEFRIERPROZESSES MEHRFACH DURCHRÜHREN, DAMIT SICH KEINE EISKRYSTALLE BILDEN UND DAS EIS SCHÖN CREMIG WIRD.