

The logo for Raffaello Confeetteria, featuring the brand name in a stylized red font with a small red banner above it containing the word 'Confeetteria'.

Eis Cupcakes

 ZUBEREITUNGSZEIT: 50 Min.  GEFRIERZEIT: 3-4 Std.

Zubereitung

Die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und die Silikonformen damit einpinseln. Die Formen 5-6 Min. in das Tiefkühlfach stellen und den Vorgang wiederholen. Butterkekse fein zerbröseln und mit den Mandeln mischen. Die Mischung in den Förmchen verteilen.

Für das Eis Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Kokosmilch, Vanillemark und Zucker aufkochen. Die Eigelbe in eine Schüssel über ein kochendes Wasserbad geben, die heiße Kokoscreme unterrühren und cremig aufschlagen. Dann die Gelatine gut ausdrücken und darin auflösen. In einem kalten Wasserbad kalt schlagen. Die Sahne halbsteif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Creme in den Förmchen verteilen und 3-4 Std. im Tiefkühlfach gefrieren lassen.

Das Himbeersorbet etwas weich werden lassen, in einen Spritzbeutel mit einer Lochtülle geben und auf die gefrorenen Förmchen spritzen. Mit Raffaello und Kokosraspeln dekorieren und servieren.

Tipp!

Nach Belieben mit frischen Himbeeren dekorieren!

Zutaten

für 6-8 Silikon- Cupcakes / Muffinformen

- 80 g weiße Schokolade
- 20 g gehackte Mandeln
- 20 g Butterkekse
- 1 Blatt weiße Gelatine
- 150 ml Kokosmilch
- 60 g Zucker
- Mark einer Vanilleschote
- 2 Eigelbe (M)
- 150 ml Sahne
- 250g fertiges Himbeersorbet
- 8 Raffaello
- 30 g Kokosraspeln