



Confetteria
Raffaello

Schnelle Eis Pavlova

 ZUBEREITUNGSZEIT: 20 Min.  GEFRIERZEIT: 1 Std.

Zubereitung

Die Kastenform mit Backpapier auslegen. 125 g Himbeeren, Puderzucker und Vanillezucker mit einer Gabel zerdrücken. Das Baiser grob zerbröseln davon 2-3 El. fein zerbröseln und beiseitestellen.

Das Eis etwas weich werden lassen. Abwechselnd Eis, grobe Baiserstücke und Himbeersauce in die Form füllen und 1 Std. im Tiefkühlfach gefrieren lassen.

Vor dem Servieren mit Raffaello, den restlichen Himbeeren und dem beiseite gestellten Baiser servieren.

Tipp!

Hier ein Rezept für selbst gemachtes Eis:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Kokoscreme, 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. 5-6 Std. im Tiefkühlfach gefrieren lassen.

Zutaten

*für eine Kastenform 1,2 l
für 4-6 Personen:*

- 175 g frische Himbeere
- 2 El. Puderzucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 70 g fertiges Baiser
- 1 kg fertiges Vanille- oder Kokos-Eis
- 12 Raffaello

Zutaten

für selbst gemachtes Eis:

- 3 Blatt weiße Gelatine
- 250 ml Kokosmilch
- 150 g Zucker
- Mark einer Vanilleschote
- 5 Eigelbe (L)
- 450 ml Sahne