

IDEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK

Gelatop

HIMBEER-

MASCARPONE BAISER

ZUTATEN:

1 kg Eismix

1.000 g Eismix
50 g **Eisaroma Mascarpone**
(57108)

BAISERMASSE

250 g Puderzucker
125 g Wasser
25 g **Dreidoppel Eisan** (30781)

DEKORATION (NACH BEDARF)

Marmoraria Himbeer (54904)
Baisermasse
Himbeeren, frisch
Physalis, frisch
Baisersterne
Dekor Schoko Gitterplatten
(92901)

ARBEITSWEISE:

Eismix mit **Eisaroma Mascarpone** mixen und ausfrieren. Eis mit **Marmoraria Himbeer** marmorieren und in der Schale glattstreichen. Für die Baisermasse **Dreidoppel Eisan** mit Wasser in einer Anschlagmaschine steifschlagen und Puderzucker nach und nach unterlaufen lassen. Die Masse so lange schlagen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Schale mit Baisermasse eindecken, **Marmoraria Himbeer** einmarmorieren und Masse flambieren bis sie karamellisiert. Nach Belieben mit Himbeeren, Physalis, Baisersternen und **Dekor Schoko Gitterplatten** ausganieren.

Eisaroma Mascarpone
Marmoraria Himbeer

