

Heidelbeer-Eis am Stiel

Für ca. 8 Eis benötigt ihr:

- 100 g Mascarpone
- 200 ml Milch
- 200 ml Sahne, steifgeschlagen
- 1 Pck. Vanillezucker
- Puderzucker
- 250 g Heidelbeeren

So wird's gemacht:

Heidelbeeren waschen und trocken tupfen. Mit etwas Wasser und 2 TL Puderzucker in einem kleinen beschichteten Topf zerdrücken und etwas einköcheln lassen. Abkühlen lassen. Mascarpone, Milch und 30 g Puderzucker glatt rühren. Sahne vorsichtig unterheben. Schon könnt ihr Schichten. Erst gebt ihr etwas Creme in die Eisförmchen, darauf kommen dann die Heidelbeeren. Das Ganze stellt ihr dann für ca. eine halbe Stunde in den Gefrierer. Als Nächstes gebt ihr wieder etwas Creme oben drauf und danach ein wenig Heidelbeermasse. Im Gefrierschrank kurz festwerden lassen, danach die restliche Creme mit den Heidelbeeren auf der Masse verteilen. Sollte die mittlere Schicht noch nicht allzu gefroren sein, solltet ihr jetzt die Stäbchen mittig in das Eis stecken. Über Nacht durchfrieren lassen und dann ab in die Sonne damit.

Urheber: <https://emmaslieblingsstuecke.wordpress.com/>