

Kräuterladen Hollerblüte

Rezept-Kalender

Mai 2015

Waldmeister-Mascarpone-Eis

Zutaten:

80 g Waldmeister-Zucker
200 g Bio-Mascarpone
100 g Bio-Vollmilchjoghurt
Saft einer Bio-Zitrone
200 ml Waldmeistersirup
1/4 Teelöffel Bio-Vanillepulver
250 ml steif geschlagene Sahne
etwas Fruchtsoße und Orangenschalenzensten zum Verzieren

Zubereitung:

Waldmeister-Zucker, Mascarpone und Joghurt in eine Schüssel geben und gut verrühren.

Zitronensaft, Waldmeistersirup und Vanillepulver unter Rühren hinzufügen und die steif geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

Die Waldmeister-Eismasse in 6 - 8 Portionsbehälter geben und mindestens 6 Stunden gefrieren lassen.

Vor dem Servieren die Portionsbehälter kurz bis zum Rand in sehr heißes Wasser stellen, damit sich das Eis vom Rand löst und sofort auf Dessert-Teller stürzen.

Das Dessert bzw. den Dessert-Teller mit etwas Fruchtsoße und Orangenschalenzensten Verzieren.

Genießen Sie dieses himmlische Waldmeister-Mascarpone-Eis!