Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Eisbombe

Dessert Süße Gerichte

Zubereitung

Eine längliche Form von 1.5 l Inhalt, sollte für acht Portionen reichen.

Die leere Form in den Tiefkühler stellen und das Schokoladeneis im Kühlschrank weich werden lassen.

Die Innenseite der Form 2-3 cm dick mit dem Eis überziehen. Schnell arbeiten und anschliessend sofort wieder in den Tiefkühler stellen.

Nach 30 Minuten das Vanilleeis im Kühlschrank weich werden lassen. Eine Schicht auf das Schokoladeneis auftragen und glattstreichen.

Die Eisbombe mindestens 3 Stunden in den Tiefkühler stellen.

Zum Stürzen die Form 10-20 Sekunden in lauwarmes Wasser stellen. Mit einem Messer dem Rand nach lösen und stürzen.

Zutaten

- 500 g Schokoladen Eis
- 300 g Vanille Eis