

Mascarpone-Eis mit frischen Beeren & Basilikum



Zutaten (für 4 - 6 Personen)

200 g Mascarpone
200 g Joghurt
120 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker
200 ml Sahne

Außerdem:

1/2 Bund Basilikum
500 g gemischte Beeren
Eis am Stiel - Formen (am besten nicht zu dünn und aus Metall)



Zubereitungszeit
25 Min.

Gefrierzeit
5-6 h

Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

Zubereitung

1. Für die Eismasse alle Zutaten bis auf die Sahne in einer Schüssel mit einem Schneebesen glatt rühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Mascarpone Masse heben.
2. Die Basilikumblätter in einem Mörser fein zerreiben und mit 1/4 der Eismasse mischen. Die Beeren klein schneiden und mit der restlichen Masse mischen. Beides abwechselnd in die Eisformen füllen und 5-6 Std. in das Gefrierfach stellen.
3. Das Eis aus den Formen nehmen und gut gekühlt auf einem Tablett mit etwas Eis, frischen Beeren und Blüten servieren.

Tipp: Für extra Knuspervergnügen sorgt dieser Schoko-Knusper: 50 g Mandeln in einer Pfanne rösten, bis sie duften. 100 g weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen und mit Mandeln und 50 g Cornflakes verrühren. Auf einem Backpapier flach verteilen und im Kühlschrank erkalten lassen. Grob gehackt über dem Eis verteilen und genießen.