

# Selbstgemachtes Vanilleeis mit frischen Himbeeren



**MENGE:** 1 kl. Kastenform (20 x 11 cm)

**AUFWAND:** ♥♥♥♥♥

**ZUBEREITUNGSZEIT:** 15 min

**WARTEZEIT:** 12 h (über Nacht)

## EISMASSE

1 Dose Kondensmilch  
200 g Frischkäse  
1 TL Vanillepaste  
400 ml Sahne  
100 g frische Himbeeren

## HIMBEERSOSSE

300 g TK Himbeeren  
50 g Zucker

## BEERENTOPPING

frische Himbeeren  
frische Johannisbeeren

### 01

Schlag die Kondensmilch, den Frischkäse und die Vanillepaste zusammen auf.

### 02

Schlag die Sahne steif. Heb sie vorsichtig und luftig unter die Frischkäsemasse.

### 03

Leg die Kastenform mit Butterbrotpapier aus und gieß die Masse in Schichten in die Kastenform. Leg auf jede Schicht ein paar der frischen Himbeeren.

### 04

Pack die Kastenform für 12 h in den Froster. Friere auch die Beeren für's Topping ein (siehe Tipps & Tricks).

### 05

Stürz den Eisblock, entferne das Butterbrotpapier und schneide das Eis in ca. 2 cm dicke Scheiben.

## *Himbeersoße*

Koch die TK Himbeeren mit dem Zucker auf und lass die Beeren köcheln bis sie weich sind. Passiere sie. Abgekühlt kommt die Soße vor dem Servieren aufs Eis.

## *Garnieren*

Gib die gefrorenen Beeren zur Deko kurz vor dem Servieren aufs oder neben das Eis.



## tipps & tricks

- ♥ Wähle einen cremigen Frischkäse z.B. Philadelphia.
- ♥ Verwende keine TK-Himbeeren für das Eis. Frische sehen im geschnittenen Eis schöner aus.
- ♥ Butterbrotpapier kannst du durch Frischhaltefolie oder Backpapier ersetzen.
- ♥ Friere die Topping-Beeren einzeln ein, sodass sie nach dem Auftauen nicht aneinander kleben.