

Frozen Mascarpone

10 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Eismasse:

2 ½ dl Rahm
300 g Mascarpone
70 g Puderzucker
1 EL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale

Topping:

1 Stk. Dr. Oetker Dessert Sauce Schokolade
1 Stk. Dr. Oetker Dessert Sauce Caramel

1 Eismasse:

Den Rahm als erstes steif schlagen. Den Mascarpone mit dem Puderzucker, der Vanillepaste und dem Finesse in einer Schüssel glatt rühren. Den Rahm nun unterrühren.

Mit Glacemaschine: Die ganze Masse nun in eine Glacemaschine geben und für etwa 15 Minuten rühren.

Danach in einem Behälter für etwa **4 Stunden im Tiefkühlfach** frieren lassen.

OHNE Glacemaschine: Die ganze Masse für etwa **4 Stunden im Tiefkühlfach** gefrieren lassen. Jedoch 3x alle halbe Stunde die ganze Masse gut durchrühren.

2 Topping:

Als Topping für die Frozen Mascarpone kann man wahlweise die Dr. Oetker Caramelsauce oder die Dr. Oetker Schokoladensauce nehmen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Vor dem Anrichten muss das Frozen Mascarpone etwa 15 Minuten früher aus dem Tiefkühler genommen werden. Danach Kugeln ausstechen und mit einer Sauce verzieren.
- Verfeinern sie das Topping mit Dr. Oetker Haselnuss Krokant oder Pistaziensplitter.