

Feuer und Eis

Überraschen Sie doch einfach mal Ihre Freunde bei hochsommerlichen Temperaturen mit einer scharfen Abkühlung - Begeisterung garantiert.

Unser Tipp - Schoko-Chili-Eis



Zutaten für 4 Personen:

- 125 g dunkle oder weiße Kuvertüre
- 100 ml RAMA Cremefine zum Schlagen
- 200 g BRUNCH Paprika Peperoni

Zubereitung:

Die Kuvertüre im Wasserbad auflösen und die Cremefine mit einem Handrührer aufschlagen.

Kuvertüre etwas abkühlen lassen und Brunch und Cremefine unterziehen.

Die Creme muss mindestens 2 Stunden im Gefrierschrank stehen und zwischendurch mehrmals durchgerührt werden. Nach Belieben mit Schokolade, Zitronenmelisse oder Himbeeren garnieren. Fertig und einfach genießen lassen.