

Erdbeereis mit Mascarpone





Zubereitungszeit 5min





Zutaten

für 4 Portionen

Erdbeeren	350 g
Zucker	50 g
Mascarpone	250 g
Vanille Zucker	1 Päckchen

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, SILVERCREST Monsieur Cuisine

- 1. Erdbeeren waschen und Blätter entfernen. In den Mixtopf Zucker geben und mit eingesetztem Deckel 10 Sek./Stufe 10 pulverisieren. Erdbeeren, Mascarpone und Vanillinzucker in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 8 pürieren.
- 2. Anschließend in eine Schüssel umfüllen und für ca. 6 Std. tiefkühlen. Fertiges Erdbeer-Mascarpone-Eis mit einem Löffel auf Schälchen verteilen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	303 kcal
Kohlenhydrate	25 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	22 g