

Schnelle Eis Pavlova



Zutaten für 4 – 6 Personen:

- 175 g frische Himbeere
- 2 EL Puderzucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 70 g fertiges Baiser
- 1 kg fertiges Vanille- oder Kokos-Eis
- 12 Raffaello

Schwierigkeitsgrad: / / / / /

Zubereitungszeit: ca. 20 min.

Gefrierzeit: 60 min.

So wird's gemacht:

- 1.** Die Kastenform mit Backpapier auslegen. 125 g Himbeeren, Puderzucker und Vanillezucker mit einer Gabel zerdrücken. Das Baiser grob zerbröseln, davon 2–3 EL. fein zerbröseln und beiseitestellen.
- 2.** Das Eis etwas weich werden lassen. Abwechselnd Eis, grobe Baiserstücke und Himbeersauce in die Form füllen und 1 Std. im Tiefkühlfach gefrieren lassen.
- 3.** Vor dem Servieren mit Raffaello, den restlichen Himbeeren und dem beiseite gestellten Baiser servieren.