

Mascarpone-Eis mit Granola-Crunch und karamellisierten Pfirsichen

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



karamellisierten Pfirsichen - und wenn wir karamellisiert schreiben, dann meinen wir auch karamellisiert - begleitet wird. Halbe Sachen? Machen wir nicht. Also ran an den (großen) Löffel, fertig, los ...

- 1 -

Für das Eis Mascarpone und Kondensmilch cremig rühren. Schlagsahne, Vanilleextrakt und Salz unterrühren. Eismasse in die Eismaschine geben und 30-40 Minuten gefrieren lassen. Kurz vor Ende der Gefrierzeit Granola unter die Eismasse rühren.

- 2 -

Pfirsiche entsteinen, halbieren und mit Butter und Zimt mischen. Grillpfanne erhitzen und Pfirsiche 2-3 Minuten grillen. Wenden und erneut 2-3 Minuten grillen. Mit Eis, Honig und Granola servieren.

Zutaten für 4 Portionen

Für das Eis

115 g Mascarpone
250 ml gesüßte Kondensmilch
500 ml Schlagsahne
2 Teelöffel Vanilleextrakt
1 Prise(n) Salz
Granola

Für die Pfirsiche

4 Pfirsiche
4 Esslöffel Butter
1/2 Teelöffel Zimt
Honig
Granola

Besonderes Zubehör

Eismaschine
Grillpfanne

Es braucht nicht viele Worte, um diese Süßigkeit zu beschreiben. Also - wenn du Lust auf die Crème de la Crème des Gelato hast, dann lass dich nicht länger bitten und schmeiß deine Eismaschine an. Da wird es schon fast zur Nebensache, dass die cremige Köstlichkeit von