



Wenn's schnell gehen muss: sahnigstes, cremigstes, einfachstes Giotto-Eis

Description

Ihr Lieben, auch an diesem Wochenende ist es wieder ganz schön warm. Deswegen steht die [Eisproduktion](#) im Schokohimmel auch nicht still. Okay, ich gebe es zu: Die Kreation „Sahne + gezuckerte Kondensmilch + Lieblingszutat“ ist nicht mehr ganz neu und auf vielen Food-Blogs zu bewundern. Auch bei mir gab es schon mal ein [Mandel-Nougat-Eis mit weißer Schoki](#) nach dem gleichen Prinzip. Aber hey, was gut und einfach ist, schreit halt nach Wiederholung. Denn das Rezept erfüllt alle Kriterien für den Liebling des Jahres:

- Du brauchst nur sehr wenige Zutaten.
- Neben Sahne und gesüßter Kondensmilch kannst du reinmischen, was du willst (hier: Giotto).
- Es ist absolut idiotensicher gelingsicher.
- Es ist in zehn Minuten hergestellt (okay, und dann muss es halt ein paar Stunden frieren).
- Du brauchst keine Eismaschine und erhältst trotzdem ein supersahniges, megacremiges Eis.

Das glaubst du nicht? Dann musst du es ausprobieren! ?



Ein Löffelchen
cremiges
Giotto-Eis

default watermark



Sahniges Giotto-Eis

Zutaten für ca. 4 Portionen Giotto-Eis

170 g gezuckerte Kondensmilch // 170 ml Sahne // ca. 65 g Giotto-Kugeln + ein paar Kugeln als Topping (ich hatte Mandel-Giotto statt der üblichen Haselnuss-Variante)

Zubereitung

Die Giotto-Kugeln in eine Schüssel geben, mit einer Gabel zerdrücken und gut mit der gezuckerten Kondensmilch verrühren. In einem Rührbecher die Sahne steif schlagen und dann vorsichtig unter die Giotto-Kondensmilch-Masse heben. FERTIG! Ging schnell, was? Logisch, Ihr wollt ja auch noch was von der Sonne da draußen haben... ?

Die Masse in eine gefriergeeignete Schüssel füllen, Deckel drauf und ab in den Tiefkühler damit. Oder direkt in die Schälchen füllen (und mit Frischhaltefolie abdecken), in denen Ihr das Ganze auch servieren wollt. Umrühren müsst Ihr das Eis nicht mehr, es wird auch so unfassbar cremig. Eismaschinenhersteller dieser Welt, Ihr könnt einpacken!

Lasst es Euch schmecken! So, und jetzt raus ins Sonnenlicht, bevor das große Gewitter kommt! ?

PS: Wer lieber ein „gesundes“ Eis essen will, sollte unbedingt mal das [sahnige Matcha-Parfait](#) probieren.

PPS: Noch mehr Giotto-Genuss? Probiert die [Muffins!](#)

Category

1. Dessert
2. Eis

Tags

1. Dessert
2. Eis
3. gezuckerte Kondensmilch
4. Giotto
5. Sahne

Date Created

2. August 2014

Author

schokohimmel
