

ÜBERRASCHUNGSEIER - EIS

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN:

- 6 ÜBERRASCHUNGSEIER (TIPP: U.U. EMPFIEHLT ES SICH EIN PAAR EIER IN RESERVE ZU HABEN)
- 4 KINDERRIEGEL - ODER COOCKIES - ODER OREO - ODER, ODER...
- 250 ML SAHNE
- 180 GRAMM MASCARPONE
- 60 GRAMM ZUCKER
- 6 EISSTIELE

ZUBEREITUNG:

1. ÜBERRASCHUNGSEIER AUSPACKEN UND DIE ÜBERRASCHUNG ENTFERNEN. KINDERRIEGEL AUSPACKEN UND IN STÜCKCHEN SCHNEIDEN BZW. COOCKIES, OREO ODER, ODER ZERKRÜMELN.
2. NUN KOMMT DER KNIFFLIGSTE PART: GANZ VORSICHTIG - IDEALERWEISE MIT EINEM SEHR SCHARFEN, SPITZEN MESSER - DIE BEIDEN SCHOKOHÄLFTEN AUFBRECHEN.
3. SAHNE FLUFFIG AUFSCHLAGEN.
4. MASCARPONE UND ZUCKER CREMIG RÜHREN. SCHLAGSAHNE UND KINDERRIEGEL (COOCKIES) UNTERHEBEN.
5. MIT HILFE EINES SPRITZBEUTELS ODER EINFACH ZWEIER TEELÖFFEL DIE MASSE VORSICHTIG IN JEDE HÄLFTE DES Ü-EIS GEBEN. EINE DER HÄLFTEN BEKOMMT NUN JE EINEN EISSTIEL EINGELEGT.
6. ANSCHLIEßEND DIE BEIDEN HÄLFTEN ZUSAMMENSETZEN.
7. MINDESTENS ZWEI STUNDEN IN DEN GEFRIERSCHRANK.
8. GENIEßEN!

