



COOL PINKY

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4 Beutel MILFORD Feentraum
 30 g Zucker
 200 g TK-Himbeeren
 50 g Marshmallows
 100 ml Sahne

ZUBEREITUNG

MILFORD Feentraum mit 300 ml kochendem Wasser aufgießen und die Beutel nach ca. 8-10 Minuten entfernen, den Tee nach Belieben süßen und gut abkühlen lassen. Himbeeren auftauen und durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen. Anschließend die Marshmallows in kleine Stücke schneiden und die Sahne steif schlagen. Damit daraus ein cooles Dessert wird, die Himbeeren, Marshmallows und MILFORD Feentraum unter die Sahne rühren und in die Tiefkühlung geben. Damit die Masse schön luftig bleibt, zwischendurch mehrfach durchrühren. Das Eis schmeckt gut mit Himbeeren und Zitronenmelisse garniert. Alternativ kann man die Masse übrigens auch gut in kleine Eis-am-Stil-Förmchen füllen.



ZUBEREITUNGSZEIT

ca. 25 Minuten

TIEFKÜHLZEIT

ca. 3-4 Stunden