

BAHLSSEN MESSINO ORANGE PIE EISCREME

Cremiges Eis mit Orangen Frische-Kick!

Für ca. 4-6 Personen

Schwierigkeitsgrad: simpel

Zubereitungszeit: Arbeitszeit: 15 Minuten
Kühlungszeit: 6 Stunden (im Gefrierfach)
Gesamtzeit: 6 Stunden und 15 Minuten



Zutaten

480 g Sahne
300 ml Kondensmilch
120 ml Orangensaft
2 EL Orangen Zesten
2 Packungen Messino Edelherb

So geht's

1. Sahne in einer großen Schüssel steif schlagen.
2. Kondensmilch mit Orangen Zeste und Orangensaft vermengen.
3. Beide Massen miteinander vermengen, bis sich alles gut verbunden hat (vorsichtig, sodass die Masse noch gut fluffig-leicht bleibt).
4. Messino Kekse in dünne Spalten schneiden.
5. Nun 1/3 der Masse in einem gefrierfesten Behälter geben, dann eine Schicht Messino Spalten (Hälfte der Messino-Menge) gleichmäßig darüber verteilen, ein weiteres Drittel der Creme-Masse drauf verteilen, wieder mit Messino Spalten grob bedecken und anschließend die letzte Schicht Creme glatt verstreichen.
6. Alles luftdicht abdecken und ca. 6 Stunden in den Gefrierschrank geben.
7. Nach 6 Stunden herausnehmen und in Eisbechern mit Messino Keks, Zeste und Geviertelten Orangenscheiben garnieren und zügig servieren.

Voila - das himmlischste Sommereis der Saison!