

MARTSIPANI-JÄÄTISEPOMM

Martsipani-jäätisepomm vaarikatega

6 pommi à 330 g



Retsept

400 g Lubeca martsipani toormass

50 g vesi

250 g suhkur

150 g Eifix Eigelb/ Pastöriseeritud vedel munakollane

250 g Eifix Vollei/ Pastöriseeritud vedel täismuna

1000 g Vahustatud koor, suhkruta (nt Debic Stand & Overrun/ Õhuline naturaalne 35% vahukoor)

Värsked vaarikad, vaarika desserdikaste

Valmistamine

Martsipani toormass segada veega siledaks. Täismuna ja munakollased segada suhkruga ja kuumutada veevannil. Seejärel lisada martsipanimass ja segades maha jahutada. Viimasena kergelt segades lisada vahustatud koor jahtunud martsipani-munasegule.

Jahtunud jäätisepommi vormid täita ja katta õhukese mandlibiskviitidest põhjaga. Seejärel sügavkülmutada.

Kaunistada vaarikate ja/või vaarika desserdikastmega nagu pildil.