

Zutatenliste Eisbomben



Oldie but Goldie

Füllung: Vanilleeis (**Vollmilch**, **Sahne**, Zucker, Dextrose, getrockneter Glukosesirup, **Magermilchpulver**, gemahlene Vanille, Salz, Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl)), Schokoladeneis (**Vollmilch**, Zucker, **Sahne**, Dextrose, Kakao (4 %), getrockneter Glukosesirup, **Magermilchpulver**, Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl), Salz), Himbeereis (Himbeeren (38 %), Wasser, Zucker, getrockneter Glukosesirup, Maltodextrin, Dextrose, Säuerungsmittel (Citronensäure), Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl), Salz)

Verzierung: Kakao, Schokoraspel dunkel (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, **Butterfett**, Emulgator (**Sojalecithin**), natürliches Vanillearoma. Kakao 50% mindestens)

Boden: Mürbeteig (**Weizenmehl**, vegane Backmargarine, Zucker, **Eier**, Backpulver), kakaohaltige Fettglasur (Pflanzliche Fette (Kokos), Zucker, fettarmes Kakaopulver (25%), Emulgator (Sonnenblumenlecithin))

Verzehrhinweis:

Vor dem Servieren sollte die Torte kurz bei Raumtemperatur stehen, damit sie gut geschnitten werden kann.