



OVO

NEAPOLITAN POPS



ZUBEREITUNG OVO NEAPOLITAN POPS

ZUTATEN

- 15 Ovomaltine Crunchy Biscuits
- 3 EL geschmolzene Butter
- 1000 ml Vanille Glace
- 100 g Ovomaltine Pulver Choco
- 1000 ml Vanille Glace
- 1000 ml Erdbeeren Glace
- 100 g Erdbeeren, gewaschen, kleingeschnitten

ZUBEREITUNG

1. 20x30x5 cm Backform mit Backpapier so auslegen, dass das Papier über die Ränder der Form hinausragt. Ovomaltine Crunchy Biscuit zerdrücken. Crunchy Biscuit mit der Butter vermischen, in den Boden der vorbereiteten Form drücken. Für 20 Minuten einfrieren.
2. Vanille Glace in eine grosse Schüssel geben, antauen. Ovomaltine Pulver in die Vanille Glace einrühren. Über den Ovomaltine Crunchy Biscuit Boden geben, gleichmässig verteilen. Für 20-30 Minuten einfrieren.
3. Erdbeeren Glace in eine Schüssel geben, antauen, Erdbeeren einrühren. Über die Schicht mit Vanille Glace streichen. 20 Holzstäbchen gleichmässig in die Schichten einsetzen. Für mind. 4 Stunden oder über Nacht einfrieren.
4. Mit Hilfe des Backpapiers die Glacenmasse aus der Form heben. Backpapier entfernen. Zwischen den Stäbchen in Ovo Neapolitan Pops schneiden. Sofort geniessen oder im Tiefkühler aufbewahren.