

## BAHLEN MESSINO LIME PIE EISCREME

Cremiges Eis mit Zitrus 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 Schlagobers  
300 ml Kondensmilch  
120 ml Zitrusaft ( Saft von 3 Limetten, 1 Zitrone )  
2 EL Limetten- und Zitronen Zest  
2 Packungen Messino Lime Time

### So geht's

1. Schlagobers in einer großen Schüssel steif schlagen.
2. Kondensmilch mit Limetten- und Zitronen Zest und Zitrusaft 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 Gefrierschank geben.
7. Nach 6 Stunden herausnehmen und in Eisbechern mit Messino Keks, Zest und Limetten- und Zitronenscheiben garnieren und zügig servieren.

Voila - das himmlischste Sommereis der Saison!

