Spaghetti-Eis mit Eierlikör und Schokosauce

Das Spaghetti-Eis mit Eierlikör und Schokosauce sollte man sich im Sommer mindestens einmal gönnen. Das wunderbare Rezept ist die (Kalorien-)Sünde wert!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

800 g	Vanilleeis
250 g	Schlagobers
1 Packung	Vanillezucker
	Schokosauce
	Eierlikör
	Weiße Schokolade (zum hobeln)

Zubereitung

1. Für das leckere Spaghetti-Eis mit Eierlikör und Schokosauce zuerst Teller oder Dessertschalen in das Gefrierfach geben und gut durchkühlen lassen. Die weiße Schokolade fein hobeln.

2. Das Schlagobers mit Vanillezucker steif schlagen und auf die kalten Teller verteilen. Das Vanilleeis durch die Kartoffelpresse auf die Teller mit Schlagobers drücken. Schokosauce und Eierlikör über die Portionen geben und die Teller damit verzieren. Zum Schluss nach Belieben mit Schokohobeln bestreuen.

Tipp

Das Spaghetti-Eis mit Eierlikör und Schokosauce kann man auch mit anderen Eissorten, frischen Früchten oder Erdbeersauce zubereiten.