Eis Coup Zerberus

Bei hohen Temperaturen ist der Eis Coup Zerberus mit Waffeln ein Hochgenuss.

Verfasser: HimmelhochTeam1

Arbeitszeit: 8 min

Gesamtzeit: 8 min



Zutaten

2 Kugeln	beliebige Eissorten
4 Stk.	Frische Erdbeeren
1 Spritzer	Schokosauce
1 Spritzer	Schlagobers
1 TL	Dekostreusel
1 Tasse	zum Anrichten (z.B.: Miniatur - Topf)
1 Paar	Auer Eiswaffeln: Waffelherzen, Hohlhippen, Waffelblätter

Zubereitung

1. Die Erdbeeren in kleine würfelige Stücke schneiden und den Boden damit bedecken.
2. Auf diesen Grund werden nun die zwei Eiskugeln gesetzt.
3. Gekrönt wird das Dessert mit einem Schlagobers-Topping, ein wenig Schokosauce und knusprigen Auer Waffeln. Je nach Lust und Laune kann das Dessert mit den verschiedensten Dekostreuseln dekoriert werden!

Tipp

Wer das Ganze noch toppen möchte, dekoriert die Eiskugeln mit Streusel. Bunte Gerichte sind absolute Hingucker!