Heiße Liebe mit Vanilleeis

Eine Liebe fürs Leben! Die heiße Liebe mit Vanilleeis und Himbeeren, in diesem Rezept zusätzlich mit Ananas verfeinert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

220 g	Himbeeren
0.5 Dosen	Ananas
1 Packung	Vanilleeis
1 Becher	Schlagobers
1 Packung	Vanillezucker
1 Schuss	Himbeergeist
1 Schuss	Zitronensaft
1 Prise	Staubzucker
1 Packung	Schokowaffeln

Zubereitung

1. Mit der **Heißen Liebe mit Vanilleeis** kann man jeden Gast begeistern und die Zubereitung macht kaum Arbeit. Die Himbeeren in einen kleinen Topf geben, mit etwas Zitronensaft, Vanillezucker sowie Staubzucker vermischen. Für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.

2. Unterdessen die Ananas aus der Dose nehmen und abtropfen lassen. Das Schlagobers steif schlagen. Topf aus dem Kühlschrank nehmen und die Ananasstücke dazu mischen. Den Topf auf den Herd stellen und sehr langsam leicht erwärmen. Nicht erhitzen!

3. Anschließend vom Herd ziehen, mit dem Himbeergeist abschmecken. Vanilleeis in Dessertschalen anrichten. Die Fruchtmischung darüber geben. Mit Schlagobers und Waffeln garnieren. Schnell servieren.

Tipp

Man kann die Heiße Liebe mit Vanilleeis zusätzlich mit Schokostreuseln garnieren.