

Spaghettieis-Dessert

Das Rezept von dem Spaghettieis-Dessert ist im Nu zubereitet, läuft sicher nicht wie echtes Eis davon, aber schmeckt dennoch mindestens genauso gut.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

Für die Creme

| | |
|-----------|-------------------------------|
| 250 g | Mascarpone |
| 250 g | Topfen |
| 50 g | Staubzucker (gesiebt) |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 1 EL | Zitronensaft |
| 250 g | Schlagobers |

Für die Erdbeersauce

| | |
|---------------|--------------------------------|
| 300 g | Erdbeeren (TK) |
| 1 Spritzer | Frischen Zitronensaft |
| Nach Belieben | Staubzucker |

Für die Dekoration

| | |
|---------------|-------------------------------|
| Nach Belieben | Weißer Schokolade (geraspelt) |
|---------------|-------------------------------|

Zubereitung

1. Für das **Spaghettieis-Dessert** die Erdbeeren, den Zitronensaft und den Staubzucker in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze, unter gelegentlichem Rühren, weich köcheln.

2. Dann den Topf vom Herd nehmen, die Masse mit einem Pürierstab fein pürieren und danach abkühlen lassen.

3. Für die Creme nun den Mascarpone, den Topfen, den Staubzucker, den Vanillezucker und den Zitronensaft in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät gründlich verrühren.

4. Danach das Schlagobers steifschlagen und nach und nach unter die Creme heben.

5. Die Creme anschließend in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und beliebig (in Spaghetti-Form) auf einen Dessert-Teller oder ähnliches dressieren.

6. Jetzt noch etwas Erdbeersauce auf die Creme geben und mit ein paar weißen Schokoladenraspel dekorieren.

Tipp

Das Spaghettieis-Dessert lässt sich definerter spritzen, wenn die Creme eine Weile vorher im Kühlschrank stand.