

Spaghettieis mit Himbeersauce

Das Spaghettieis mit Himbeersauce ist ein dekoratives Dessert Rezept. Ein süßer Nachtisch für warme Sommertage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

400 g	<u>Vanilleeis</u>
300 g	Himbeeren
2 EL	Zucker
1 TL	Zitronensaft
100 g	Schlagobers
Nach Belieben	Zuckerstreusel

Zubereitung

- 1. Für das **Spaghettieis mit Himbeersauce** eine Spätzlepresse 1 Stunde vor dem Zubereiten in das Tiefkühlfach legen.
- 2. Die Himbeeren mit Wasser abspülen, einige für die Dekoration beiseitelegen. Mit Zucker und Zitronensaft fein pürieren.
- 3. Das Schlagobers steif schlagen und einen Klecks auf die Dessertteller verteilen.
- 4. Jetzt das Vanilleeis in die <u>Spätzlepresse</u> geben und auf die Teller drücken. Mit der Himbeersauce, Zuckerstreusel und einigen Himbeeren garnieren und sofort servieren.

Tipp

Das Spaghettieis mit Himbeersauce kann auch Schokoladen-Raspeln, Zuckerperlen und Waffeln dekorieren.