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	Vanilleeis
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 Spätzlepresse 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.