Vanilleeis Spaghetti

Die Vanilleeis Spaghetti erhalten ihre typische Form durch eine spezielle Eispresse oder zweckentfremdete Erdäpfelpresse.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 24,0 h

Gesamtzeit: 24,3 h



Zutaten

250 ml	Schlagobers
250 ml	Milch
1 Stk.	Vanilleschote (das Mark davon)
3 Stk.	Eidotter
4 EL	Zucker
1 Prise	Salz
1 Stk.	Weiße Schokolade
	Erdbeersauce

Zubereitung

1. Die Vanilleeis Spaghetti sind für alle Eis Liebhaber ein nicht nur optischer Hochgenuss. Dafür das Schlagobers und die Milch in einem Topf erhitzen. Das Vanillemark aus der Schote kratzen und hinzufügen. In einer separaten Schüssel Eidotter und Zucker verrühren und eine Prise Salz zugeben. Die warme Milch-Schlagobers Mischung langsam unterrühren und das fertige Vanilleeis 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Das fertige Eis in eine Erdäpfelpresse geben und auf einen Teller pressen. Mit der Erdbeersauce übergießen und die fein geraspelte Weiße Schokolade über das Eisdessert streuen. Mit Waffeln dekorieren, schon ist das köstliche Spaghetti Eis fertig.

Tipp

Die Vanilleeis Spaghetti noch zusätzlich mit frische Erdbeeren und Schlagobers dekorieren. Erdbeersauce ist im Nu selbst zubereitet, dafür Erdbeeren, Zucker und Vanillezucker mit etwas Wasser pürieren.