



Rezepte > Dessert

Spaghettieis

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Erdbeeren	300 g
Zucker	2 EL
Schokolade, Weiß	40 g
Schlagsahne	100 ml
Vanilleeis	800 g

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen, Spätzlepresse

1. Kartoffel- oder Spätzlepresse und Dessertschälchen, in denen angerichtet werden soll, im Tiefkühler kalt stellen.
2. Erdbeeren waschen, Strünke entfernen und grob würfeln. In einer Schüssel mit Zucker bestreuen und etwas ziehen lassen. Anschließend in einem hohen Gefäß fein pürieren.
3. Schokolade fein raspeln. In einem weiteren hohen Gefäß Sahne mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen.
4. Sahne in den gekühlten Dessertschälchen verteilen. Je 2–3 Kugeln Vanilleeis durch die ebenfalls gekühlte Kartoffel- oder Spätzlepresse auf die Sahne drücken. Mit Erdbeersauce beträufelt und mit weißen Schokoladenraspeln bestreut sofort servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Falls du keine Kartoffel- oder Spätzlepresse hast, schmeckt das Vanilleeis natürlich auch in Kugelform.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	646 kcal
Kohlenhydrate	69 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	37 g