



Spaghetti-Eis

🕒 30 min Zubereitungszeit

🔥 1.228 kcal pro Portion

••° Mittel

🌐 International

👨‍🍳 Sterneküche C. Ruffer



Zutaten

2 Portionen

250 g Erdbeeren

25 g Zucker

1 El Vanillezucker

120 ml Sahne

1 Pck Sahnesteif

250 g Vanilleeis

250 g weiße Schokolade

4 Minzspitzen

Zubereitung

- 1 Für das Spaghetti-Eis zunächst eine Kartoffelpresse in den Tiefkühler kaltstellen.
- 2 Die Erdbeeren waschen, den Strunk entfernen und die Früchte halbieren. Die Erdbeeren zusammen mit dem Zucker und Vanillezucker in einem kleinen Topf für 5 Minuten erhitzen und anschließend mit einem Pürierstab zu einer feinen Erdbeersauce mixen. Die Erdbeersauce kaltstellen.
- 3 Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen. Die weiße Schokolade mit Hilfe einer Palette oder auf einer Reibe zu feinen Raspeln hobeln. 2 Dessertgläser mit der geschlagenen Sahne befüllen.
- 4 Das Vanilleeis durch die kalte Kartoffelpresse über die Sahne pressen, so dass ein Spaghetti-Eis entsteht. Sollte es zu schwer durchzupressen zu sein, dann bitte kurz warten, bis das Eis etwas an Temperatur hinzugewonnen hat.
- 5 Auf das Spaghetti-Eis die Erdbeersauce geben und die weißen Schokoladenraspeln darüber streuen. Mit kleinen Minzspitzen dekorieren und servieren.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	1.095kJ /261kcal	5.145kJ /1.228kcal
Fett	14g	68g
davon gesättigte Fettsäuren	9g	41g
Kohlenhydrate	29g	136g
davon Zucker	28g	132g
Eiweiß	3g	14g
Salz	0g	0g