



Rezept

Spaghetti-Glacé

Zutaten

- 100 ml Sahne
- 1 EL Zucker
- 4 Kugeln Vanilleglacé
- 3 Erdbeeren
- Weisse Schokoladenraspeln

Sonstiges

- Spätzlipresse
- Mixer
- Teller

Preisberechnung

Spaghetti-Glacé zu Hause
ca. CHF 4.00

Spaghetti-Glacé im Restaurant
ca. CHF 10.00

Zubereitung

Zuerst müssen die Erdbeeren püriert werden und auf dem Herd auf niedriger Stufe ca. 10 Minuten köcheln. Als nächsten Schritt werden Sahne und Zucker vermischt und danach steif geschlagen. Auf einem Teller werden 3 Esslöffel Sahne platziert. Anschliessend wird das Vanilleglacé durch die Spätzlipresse gepresst und über der Sahne verteilt. Jetzt wird nur noch das warme Erdbeerpüree übergossen und die Schokoraspseln drüber gestreut. Fertig sind die süssen Spaghetti!

