


Knuspereis aus der Portionsform Sonnenblume

Knuspriges Eis-Dessert mit Cantuccini und Sahne für die Party

etwa 10 Portionen

   gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Portionsform Sonnenblume:

Eis:

125 g Cantuccini
500 g kalte Schlagsahne
1 geh. EL Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Dr. Oetker gehackte
Mandeln
50 g Dr. Oetker
Raspelschokolade Vollmilch

Soße:

1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße
Vanille-Geschmack ohne Kochen
250 ml kalte Milch
1 - 2 EL Dr. Oetker Kakao

1 Vorbereiten:

Cantuccini klein schneiden. Form auf einen großen Teller stellen.

2 Zubereiten:

Sahne mit Zucker und Vanillin-Zucker steif schlagen. Mandeln und Raspelschokolade unterrühren und zum Schluss die Cantuccinistücke unterheben. Creme mit einem Esslöffel in die Formmulden geben und glatt streichen. Mit Folie zudecken und mind. 2 Std. gefrieren.

3 Soße:

Eis aus der Form drücken. Dessertsoße mit Milch nach Packungsanleitung anrühren und Kakao unterrühren. Soße in Form der Sonnenblume auf eine große Platte geben und die Eisportionen als Blume daraufsetzen.