



Menge 4 Portionen



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

## SPAGHETTI-EIS

Den beliebten Klassiker aus Vanilleeis, Erdbeeren, Sahne und weißer Schokolade können Sie auch zu Hause zaubern – genau das Richtige im Sommer!



### Zubereitung

- 1.** Erdbeeren waschen, putzen und 400 g abwiegen. Mit Diamant Gelierzauber in ein hohes Gefäß geben und ca. 45 Sekunden mit dem Pürrierstab mixen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
- 2.** Sahne steif schlagen und auf 4 Teller verteilen.
- 3.** Nacheinander je 3 Kugeln Vanilleeis portionieren und durch eine Spätzlepresse über die Sahne drücken.
- 4.** Erdbeersoße auf dem Spaghetti-Eis verteilen und etwas Schokolade darüber reiben.
- 5.** Tipp: Die Spätzlepresse sollte zuvor im Kühlschrank oder Gefrierschrank gut durchgekühlt werden.

### Zutaten

400 g	Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
185 g	Diamant Gelierzauber
200 g	Sahne
800 ml	Vanilleeis
4 Stk.	weiße Schokolade
	Spätzlepresse

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.