

Rezept

Vanille-Schoko-Glacé

Zutaten

- 4 Kugeln Vanilleglacé
- Schokoladensauce
oder geschmolzene Schokolade
- 100 ml Sahne
- 1 EL Zucker
- 1 Guetzli

Sonstiges

- Grosses Glacé-Glas
- Mixer

Preisberechnung

Vanille-Schoko-Glacé zu Hause
ca. CHF 3.00

Vanille-Schoko-Glacé im Restaurant
ca. CHF 10.50

Zubereitung

Zuerst müssen Sahne und Zucker vermischt und steif geschlagen werden. Danach kommen 4 Kugeln Vanilleglacé in das grosse Glas. Anschliessend wird die geschlagene Sahne über das Vanilleglacé verteilt. Als nächstes wird die Schokoladensauce drüber gegossen (anstelle der Schokoladensauce kann man auch geschmolzene Schokolade nehmen). Zum Schluss noch das Guetzli oben einstecken. Fertig!

