



## SPAGHETTI EIS

Eismaschine hilfreich / Kartoffelpresse nötig

ice cream maker helpful / potato press necessary

ca, 2,56€ für vier Portionen

<p>Zutaten Vanilleeis 400ml Schlagsahne 200ml Milch 3,5 % 100g Zucker ¼ TL Salz 3 TL Vanilleextrakt oder -paste 1 Bio-Ei</p>	<p><b>Ingredients Vanilla Ice Cream</b> <b>2 cup heavy cream</b> <b>1 cup fullfat milk</b> <b>½ cup sugar</b> <b>¼ tsp salt</b> <b>3 tps vanilla extract or paste</b> <b>1 organic egg</b></p>
<p>Zutaten Topping 250g Erdbeeren weiße Schokolade 100g Schlagsahne</p>	<p><b>Ingredients Topping</b> <b>2 cups strawberries</b> <b>white chocolate</b> <b>½ cup whip cream</b></p>

### Zubereitung Eis

1. Sahne, Milch, Zucker, Vanilleextrakt, Ei und Salz mischen
2. die Eismaschine anstellen und die Flüssigkeit langsam eingießen
3. nach circa 8 min sollte das gewünschte Ergebnis erzielt sein
4. mindestens 6-8 Stunden oder am besten über Nacht einfrieren und 20 min vor dem Servieren aus dem Gefrierfach holen, damit es nicht zu hart ist

Falls du keine Eismaschine hast, dann solltest du es während es im Gefrierfach friert immer wieder stundenweise rausholen und neu rühren — so vermeidest du, dass es zu sehr kristallisiert

### Zubereitung Topping

1. die Erdbeeren pürieren und kaltstellen
2. die Schlagsahne steif schlagen und weiße Schokolade raspeln

### Aufbau

1. Schüsseln einfrieren und das Eis 35 min vor dem Servieren aus dem Gefrierfach nehmen
2. 2 EL der Schlagsahne in die Mitte einer der Schüsseln geben und wenn das Eis cremig genug ist in eine Kartoffelpresse portionieren
3. durch die Presse auf die Schlagsahne in die Schüssel pressen, pürierte Erdbeeren darauf geben und mit geraspelter Schokolade garnieren

### Instructions Ice Cream

1. mix cream, milk, sugar, vanilla, egg and salt
2. pour into ice cream maker
3. after about 8 min you should have a creamy result
4. freeze for at least 6-8 hrs, ideally over night, and take out 20 min prior to serving so it's not too firm

**In case you do not have an ice cream maker, you should take it out of freezer on an hourly basis and stir. That way you avoid that it doesn't get too crystalized.**

## **Instructions Topping**

- 1. puree the strawberries and refridgerate**
- 2. whip cream until stiff and grind white chocolate**

## **Assembly**

- 1. freeze bowls, and take ice cream 35 min prior to serving out of freezer**
- 2. place 2 tbsp of whip cream into one of the frozen bowls, and once ice cream is creamy enough, press it with a potato press into bowl and cover whip cream**
- 3. pour some of the strawberry sauce on top and sprinkle with white chocolate**

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien | Show me your result on social media

**@lillykuerten @lillysgermanbakery**

