

ZUTATEN 4 PORTIONEN

- x HIMBEEREN **ALTERNATIV** INDIVIDUELLES WUNSCHOBST / BEERE 400g
- x PUDERZUCKER ~ 3,5 EL
- x SIRUP (HIMBEER OD. ERDBEER) ~ 3,5 EL
- x GIS (BESTENS: VANILLE) ~ 0,8 Liter

WER MAG ZUR ERGÄNZUNG:

- x SCHOKOSTREUSEL
- x GESCHLAGENE SAHNE
- x WAFFELN
- x KAKAOPULVER
- x "SCOTSCH" OD. ÄHNLICHES

ZUBEREITUNG

250g Himbeeren (TK-Ware etwas antauen lassen) mit dem Puderzucker und dem Sirup pürieren.

Mit Restlichen Himbeeren in einem Topf aufkochen

Je nach Gusto ggf. noch z.B. mit Scotsch "Pimpen" und mit Puderzucker oder Sirup ergänzen.

Im tiefen Teller / Schälchen die "Sosse d. Himbeeren" geben und hinein die gewünschte Eismenge platzieren.

Je nach Geschmack und Denkwunsch mit Sahne und Schokostreusel garnieren und Kunstwerke mit Kakao Pulver auf dem Tellerrand "streuen"