




Lady Miss Icedream.

 **15 Min.**  **15 Min.**  **leicht**
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

Zutaten für: Portion(en) Zubereitung:

g frische Beeren (z.B.
Erdbeeren, Himbeeren,
Heidelbeeren)

g kalte Sahne

TL Vanillinzucker

Kugeln Vanilleeis

g Erdbeerjoghurt

- 1** Die empfindlichen Beeren gibst du in ein Sieb und tauchst sie dann in kaltes Wasser. Abtropfen lassen und vorsichtig mit einem frischen Geschirrtuch abtupfen. Bei den Erdbeeren Blättchen und Ansatz herausschneiden und die Früchte ggf. halbieren.
- 2** Die schön kalte Sahne kippst du in einen hohen, schmalen Rührbecher. Vanillinzucker dazu und dann die Sahne mit den Quirlen des Handrührgeräts gerade eben steif schlagen.
- 3** Jetzt kannst du dein Kunstwerk anrichten: Staple je 3 Vanilleeiskugeln auf einem Teller und verteile 2/3 der hübschen Beeren darüber.
- 4** Schnapp dir jetzt schnell den Erdbeerjoghurt, einmal kräftig im Becher umrühren und dann über Vanilleeis und Erdbeeren gießen.
- 5** Danach türmst du die Schlagsahne als luftige Wolke obenauf und verteilst als „Tüpfelchen auf dem i“ die restlichen Beeren. Hopp, hopp, jetzt ganz schnell servieren!