



Kirsch-Sahne-Eis

 4 PERSONEN  150 MIN  SCHWIERIGKEIT

ZUTATEN

- 1 Glas Kirschen
- 2 Pck. Vanillezucker
- 2 EL Backkakao
- 250 g **Unsere frische Schlagsahne**

ZUBEREITUNG

- 1** Die Kirschen abtropfen lassen und pürieren. Das Püree mit Vanillezucker und Kakao verfeinern. 4 EL davon zur Seite stellen. **Unsere frische Schlagsahne** steif schlagen und unter das Püree heben. Die Masse in eine kleine Kastenform geben und mindestens 2 Stunden im Tiefkühlfach gefrieren lassen.
- 2** 10 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühlfach nehmen. Das restliche Püree darauf verteilen und mit einem Eisportionierer Kugeln ausheben.

