

McDonald's Karamell-Sundae

Ingrédients

- 120g Schlagsahne
- 170g gesüßte Kondensmilch

Préparation

1. Ein schnelles, unkompliziertes und leckeres Eisrezept, interessiert Sie das?
2. Hier ist ein Rezept für ein Eis ohne Eismaschine im Sundae-Stil, das Sie nach Ihren Wünschen abändern können: Karamellsauce, Schokolade oder rote Früchte, Karamellstückchen, Haselnüsse oder Erdnüsse, Eis mit Vanille- oder Kaffeegeschmack oder sogar Zimt für eine originellere Version Zutaten :Ich habe das Vanilleextrakt Norohy von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate).
3. Ich habe die gehackten Haselnüsse von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht Affiliate).
4. Zubereitungszeit: 10 Minuten + GefrierzeitFür 4 Personen: Zutaten : Schlagsahne gesüßte Kondensmilch Ein wenig Vanilleextrakt Karamellsauce & Trockenfrüchte Rezept : Schlagen Sie die Schlagsahne steif.
5. Fügen Sie vorsichtig mit einem Spatel die gesüßte Kondensmilch sowie die Vanille hinzu.
6. Gießen Sie in eine Form und lassen Sie im Gefrierfach fest werden, indem Sie regelmäßig umrühren.
7. Wenn das Eis die Konsistenz hat, um gespritzt zu werden, füllen Sie es in einen Spritzbeutel mit einer Sterntülle und spritzen Sie es in Töpfe.
8. Lassen Sie es weiter im Gefrierfach gefrieren, fügen Sie dann Karamellsauce (oder Schokolade oder rote Früchte je nach Vorliebe) und Stückchen von Trockenfrüchten hinzu, bevor Sie sich verwöhnen lassen!