Heisser Däm von DIEküche

Mengen für 10 Personen

Vanille-Glace mit Beeren oder Schokoladen-Sauce

Ausrüstung: Pürierstab, Mixer

200 g Himbeeren (tiefgekühlt)	
200 g Erdbeeren gefroren	auftauen und zusammen mit Himbeeren pürieren
120 g Zucker	
1.0 Stück Zitronen	beigeben und verrühren
1.5 Stück Vanillezucker (8g)	
2.5 dl Rahm	Für die Schokoladensauce den Rahm aufkochen
125 g Milchschokolade	Schokolade beifügen, unter Rühren schmelzen
1.0 kg Vanilleglace	