Heisser Däm von DIEküche

Mengen für 20 Personen

Vanille-Glace mit Beeren oder Schokoladen-Sauce

Ausrüstung: Mixer, Pürierstab

400 g Himbeeren (tiefgekühlt)	
400 g Erdbeeren gefroren	auftauen und zusammen mit Himbeeren pürieren
240 g Zucker	
2.0 Stück Zitronen	beigeben und verrühren
3.0 Stück Vanillezucker (8g)	
5.0 dl Rahm	Für die Schokoladensauce den Rahm aufkochen
250 g Milchschokolade	Schokolade beifügen, unter Rühren schmelzen
2.0 kg Vanilleglace	