

Winter-Soft-Ice



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 10 Minuten

Für 2 Personen

2 stabile Gefrierbeutel von ca. 5 und 20
Litern Inhalt

2 Tassen von je ca. 1,5 dl Inhalt

Ca. 5 Liter Schnee

6–8 EL Salz

3 dl Vollrahm

50 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

NÄHRWERTE

Pro Portion / pro Stück: kcal 617 , Fett 52g , Kohlenhydrate 34g , Eiweiss 3g

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

1 Schnee und Salz in den grossen Gefrierbeutel geben.

2 Rahm, Zucker und Vanillezucker in den kleinen
Gefrierbeutel geben, gut verschliessen.

3 Den Rahmbeutel in den Schneebeutel stellen, diesen
ebenfalls gut verschliessen.

4 Die beiden Beutel 1–2 Minuten kräftig schütteln,
dann für 2–3 Minuten in den Schnee legen. Vorgang
ca. 3-mal wiederholen, bis die Rahmmasse fest
geworden ist.

5 Rahmbeutel herausnehmen, eine Ecke des Beutels
wegschneiden und das Winter-Soft-Ice direkt in den
Tassen anrichten.