

## Coupe Romanoff mit Amaretti



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

FÜR 6 Personen

#### GLACE

300 g Vanilleglace, etwas angetaut

80 g weiche Amaretti, zerbröckelt

1 EL Amaretto

#### SAUCE

250 g Erdbeeren

1 EL Zitronensaft

2 EL Zucker

#### ERDBEEREN

250 g Erdbeeren, fein geschnitten

3 EL Zucker

2 dl Vollrahm, steif geschlagen

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)

### ZUBEREITUNG

#### GLACE

mit Amaretti und Amaretto mischen, in Gläser verteilen, diese in den Tiefkühler stellen.

#### SAUCE

Erdbeeren mit Zucker und Zitronensaft pürieren.

#### ERDBEEREN

mit Zucker mischen, kurz stehen lassen, bis sie etwas Saft ziehen. Dann mit Glace, Sauce und Schlagrahm anrichten. Sofort servieren.