



Vanilleeis im Himbeer-Macaron und Sansibars Vanille-Eierlikör-Sahne



Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Schlagsahne	250 g
Eierlikör Vanille Tahiti 17%	200 ml
XL Macaron Vanille-Himbeere	4 St.
Vanilleeis	400 g
Minze, frisch	10 g

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, Handrührgerät mit Schneebesens

1. In einem hohen Gefäß Schlagsahne mit einem Handrührgerät steif schlagen. 150 ml Eierlikör vorsichtig unterheben und Vanille-Eierlikör-Sahne zum Durchziehen kühl stellen.
2. Von den XL Macaron jeweils ca. 1/4 als Dreieck ausschneiden. Die großen 3/4-Stücke der Macarons dann in tiefe Dessertteller oder Schälchen legen. In die entstandenen Lücken etwas von der Eierlikörsahne geben und darauf eine kleine Kugel Vanilleeis setzen. Mit etwas vom restlichen Eierlikör, den übrigen Macaronstücken und Minzspitzen garniert servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	417 kcal
Kohlenhydrate	40 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	25 g