

Eis-Charlotte

Du brauchst:

1/4 l süße Sahne, 1 Päckchen Sahnesteif oder gemahlene Gelatine, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Hausbecher (Familienpackung) Kirsch-, Himbeer- oder Erdbeer-Eiskrem, 10-12 Löffelbiskuits, 1 kleines Glas Kirschen oder frische Früchte

Und so geht's:

1. Die Sahne steif schlagen, Sahnesteif und Vanillezucker unterziehen.
2. Den Eisbecher auf eine gekühlte Glasplatte stürzen und das Eis rundherum mit etwas Sahne bestreichen. Die Löffelbiskuits - wie auf dem Bild - senkrecht an das Eis drücken. Die restliche Sahne in einen Spritzbeutel füllen und in die Zwischenräume zwischen den Biskuits Sahnetupfen spritzen.
3. Als Krönung in die Mitte der Eis-Charlotte die abgetropften Kirschen oder frische, gezuckerte Früchte geben.