

Ein  
Paradiesischer  
Genuss!

## Rezept für Dessert (1)



## Coupe «Heisse Liebe»

- |          |   |
|----------|---|
| 3 Kugeln | Vanille-Glacé                                   |
| 50 g     | frische Himbeeren<br>(je nach Saison gefrorene) |
| 1 TL     | Kristallzucker                                  |
| 1/2 TL   | Zitronensaft                                    |
| 1 EL     | Wasser  |
| 20 cl    | <b>Himbeer-Schnapsansatz</b>                    |
|          | Halb- oder Vollrahm geschlagen                  |

Himbeeren, Kristallzucker, Zitronensaft und Wasser in kleinem Pfünnchen sorgfältig verrühren und leicht aufkochen.

In der Zwischenzeit Vanille-Glacé in Coupeglas anrichten.

Himbeer-Schnapsansatz ins Pfünnchen dazu leeren und zusammen über Vanille-Glacé giessen. Vor dem Servieren mit Schlagrahm dekorieren.