

Fruchtiges Eisdessert mit Biskuit

Zutaten für 4 Personen:

100 g Löffelbiskuits
8 EL Orangensaft
4 EL Pfirsichlikör
400 g Erdbeeren
2 EL Zucker
200 ml Sahne
750 ml Pfirsich-Eiscreme
1 EL fein gehackte Nusskerne

Zubereitung:

Die Löffelbiskuits 2-bis 3-mal durchbrechen und auf 4 hohe Portionsgläser verteilen. Orangensaft mit Pfirsichlikör mischen und auf die Biskuitstücke träufeln. Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und, bis auf einige zum Garnieren, putzen und in Stücke schneiden.

Erdbeerstücke mit 1 EL Zucker in einen Rührbecher geben und grob pürieren.

Sahne mit übrigem Zucker steif schlagen. Nacheinander die Sahne und das Erdbeerpüree in die Portionsgläser schichten. Jeweils 1 bis 2 Eiskugeln draufgeben. Mit Nusskernen (oder Pistazienkernen) und den restlichen Erdbeeren garnieren.

Bon appé tit!