

Karamelleis an Himbeersauce

Rezept aus der Sendung „Rosins Restaurants“

Zutaten

- 500 g gefrorene Himbeeren
- 300 g frische Himbeeren
- 250 g Zucker
- Öl
- 400 g Karamelleis
- Kokosraspeln
- Haselnussraspeln
- Schokoladenraspeln



Zubereitung

Öl in einem Topf erhitzen und den Zucker dazugeben. Unter Rühren den Zucker karamellisieren, bis eine cremige braune Masse entsteht. Den Saft der angetauten Himbeeren unter Rühren dazugeben und danach die halbgefrorenen Himbeeren. Diese Masse einkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Früchte pürieren. Kurz vor dem Servieren die frischen Himbeeren in die entstandene Himbeersauce dazugeben und auf einem Teller anrichten. Das Karamelleis in Kugeln portionieren und in einem Gemisch aus Kokos-, Haselnuss- und Schokoraspehl wälzen und neben der Himbeersauce anrichten.

© 2013 kabel eins - Rosins Restaurants

Rezept und Video: www.kabeleins.de/tv/rosins-restaurants/videos/rosins-rezept-karamelleis-an-himbeersauce-clip

Weitere Rezepte und Kochtipps auf: www.kabeleins.de/rezepte