



## Vanilleglace „Sevilla“

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

**1 Packg.** Vanilleglace

### Orangensauce:

<b>1/2 Dose</b>	Orangensaft- Konzentrat (auch tiefgekühlt erhältlich)	Orangensaft, Cognac à l'Orange und evtl. Zucker mischen
<b>2 EL</b>	Cognac à l'Orange Evtl. Zucker (nach Belieben)	
<b>2 dl</b>	Rahm	Rahm steifschlagen, unter den Orangensaft mischen
		Vanilleglace in Portionen schneiden und auf Teller anrichten.
		Rahm- Orangensaft- Mischung über das Vanilleglace verteilen und servieren.

**Tip:** Die Orangensauce kann im voraus zubereitet und im Kühlschrank aufbewahrt werden