



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:

1/2 Dose	Orangensaft- Konzentrat (auch tiefgekühlt erhältlich)	Orangensaft, Cognac à l'Orange und evtl. Zucker mischen
2 EL	Cognac à l'Orange Evtl. Zucker (nach Belieben)	
2 dl	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