

ERDBEEREN "ROMANOFF"

Zutaten:

4-8 Kugeln Vanilleglace
500 gr frische Erdbeeren, in viertel
1/2 Glas Erdbeergussgelee
2 Essl Grand Marnier
oder
Kirsch
2,5 dl geschlagenen Rahm
4 Löffelbiscuits
oder
Bricelets

Zubereitung:

Die geviertelten Erdbeeren mit Erdbeergussgelee und Grand-Marnier gut mischen.

In schöne Coupegläser je eine Kugel Vanilleglace geben und darauf die marinierten Erdbeeren gleichmässig verteilen. Mit Rahm - rosetten und Löffelbiscuits garnieren