

Vanilleeis mit Walnüssen und Portwein



Zutaten für zwei Personen:

4 Kugeln Vanilleeis

4 Walnüsse

2-4 TL Portwein

1. Walnüsse aufbrechen und grob teilen.

2. Eisportionierer kurz in kochendes Wasser tauchen, um ihn zu erwärmen.

3. Eiskugeln ausstechen, in Dessertschalen anrichten, die Walnüsse darauf verteilen und mit eisgekühltem Portwein umgießen.

Hinweise:

Ein raffinierte geschmackliche Zusammenstellung.

Ein Trick: Dessertteller bzw. Dessertschalen einige Zeit vorher in den Tiefkühler geben.

Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 5 min, Nachspeisen, Eis, portugiesisch

Rezeptanregung: Ana Maria Pires, Club do Vinho, München, Dezember 2009.
Anpassung und Foto: Walter Stand 16.01.2023