

Likör Eis selber machen – Eisbecher mit VERPOORTEN ORIGINAL Likör "VERPOORTEN-Eisbecher"

Zutaten

Eisrezepte - Likör Eis selber machen: Eisbecher mit VERPOORTEN ORIGINAL Likör "VERPOORTEN-Eisbecher"

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Likör
800 ml Sahne
200 ml Milch
220 g Zucker
200 g Eigelb (10 Stück)

Glastyp: Shortyglas - VERPOORTEN Cocktailschale



Zubereitung

1. 700 ml Sahne mit der Milch und dem Zucker aufkochen. Zur gleichen Zeit die zehn Eigelbe vom Eiweiß trennen und mit den restlichen 100 ml Sahne in einer separaten Schüssel verrühren.

2. Anschließend die aufgekochte Flüssigkeit unter ständigem Rühren dem Ei/Sahnegemisch langsam zugeben.

3. Diese Eis-Grundmasse auf einem siedenden Wasserbad zur Rose abziehen, bis die Masse eine leichte Bindung eingeht. (D.h.: Die Eismasse vorsichtig so lange im Wasserbad erhitzen, bis sie beim Test auf der Rückseite eines Holzlöffels die Form eines Rosenblattes annimmt, wenn man stark gegen sie pustet. Die Masse ist dann bis ca. 80°C erhitzt. Dieses Verfahren ersetzt das Küchenthermometer.)

4. Zum Schluss die Eismasse durch ein feines Sieb passieren, den GELBEN KLASSIKER begeben und in der Eismaschine frieren.

Eisbecher mit VERPOORTEN ORIGINAL Likör anrichten:

5. Formen Sie mit einer Eiszange oder einem Eisportionierer gleichmäßige Eiskugeln und richten diese in einer VERPOORTEN-Cocktailschale an. Veredeln Sie den gelben Eisklassiker mit VERPOORTEN ORIGINAL Likör und garnieren Sie den Eiscup nach Belieben mit Eis Waffeln oder ähnlichem Gebäckschmuck.

Keine Eismaschine? Kein Problem! Lecker-cremigere Speiseeis können Sie auch im heimischen Gefrierfach herstellen. Schauen Sie in unseren Eierliköreis selber machen Special - dort zeigen wir, wie's geht.

[Link zum Rezept: Likör Eis selber machen – Eisbecher mit VERPOORTEN ORIGINAL Likör "VERPOORTEN-Eisbecher"](#)