

Eisbecher mit Amaretti und Feierlikör

Zutaten

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
800 ml Sahne
200 ml Milch
200 g Zucker
200 g Eigelb (10 Stück)
1 Tüte Amaretti-Gebäck (oder die kleinere Form "Amarettini")
für die Karamellsoße:
150 g Zucker
75 ml flüssige Sahne
1 TL Butter



Zubereitung

Amarettieis:

1. 700 ml Sahne mit der Milch und dem Zucker aufkochen. Zur gleichen Zeit die zehn Eigelbe vom Eiweiß trennen und in separater Schüssel mit den restlichen 100 ml Sahne vermischen.
2. Anschließend die ausgekochte Vanilleschote entfernen und 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.) Benutzen Sie am besten einen Schneebesen.
4. Zum Schluss die Eismasse durch ein feines Sieb passieren, den GELBEN KLASSIKER zufügen und in der Eismaschine frieren. Kurz vor Ende des Gefriergangs die Amaretti grob gebrochen unter das fertige Eis mischen.

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

Tipp: Hervorragend eignet sich eine Karamellsoße zur Verfeinerung des Eisbechers.

Zubereitung Karamellsoße:

6. 150 g Zucker in einem Topf bei mittlerer Stufe schmelzen, bei gewünschter Bräunungsstufe die zuvor erhitzten 75 g Sahne nach und nach unter ständigem Rühren untermischen.
7. Zum Schluss noch den Teelöffel Butter untermischen und alles auskühlen lassen.

Anrichten:

8. Einen Teil der Karamellsoße in den Boden des Bechers einfüllen, danach einen Schuss VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör aufgießen. Mit Hilfe einer Eiszange oder eines Eisschöpfers drei bis vier Kugeln des Amarettieises schön auftürmen, den Rest der Karamellsoße darüberlaufen lassen und mit den Amaretti verzieren.

Falls Ihnen diese Variante zu süß sein sollte, schmeckt der Eisbecher auch ohne Karamellsoße erfrischend gut.

[Link zum Rezept: Eisbecher mit Amaretti und Feierlikör](#)