

Eiskaffee mit Eierlikör 'VERPOORTEN Schoko Shooter'

Zutaten

Eiskaffee mit Eierlikör 'VERPOORTEN Schoko Shooter'

(für 1 Glas)

Glasform: z.B. VERPOORTEN Latte-Macchiato-Glas (bis 0,4 l)

- 0,1 Liter VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 0,1 Liter (mind.) frisch aufgebrühter und abgekühlter Kaffee
- 2 - 3 cl flüssige Schokolade oder Schokoladensoße
- 1 große Kugel Vanilleeis
- Schokostreusel oder Schokoraspeln



Zubereitung

1. Brühen Sie zunächst den Kaffee auf, schön stark, am besten in einer Espresso-Maschine. Erkalten lassen und im Kühlschrank runterkühlen.
2. Geben Sie dann eine große oder zwei kleine Kugeln Vanilleeis in ein großes Latte-Macchiato-Glas.
TIPP: Wer keine Eiszange hat, nimmt eine Soßenkelle und tunkt sie kurz in kaltes Wasser. So lassen sich hervorragend Eiskugeln formen.
3. Gießen Sie dann die zuvor geschmolzene Schokolade (Vollmilch) über das Eis. Genauso gut ist fertig gekaufte Schokoladensoße.
4. Geben Sie dann den gekühlten VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör ins Glas.
5. Füllen Sie das Glas mit dem eiskalten Kaffee auf. Bei einem 0,4-Liter-Glas sind 10 bis 15 cl Kaffee einzufüllen, damit das Glas schön gefüllt und die Kugel Vanilleeis, die beim Auffüllen nach oben steigt, über den Glasrand lugt.
6. Bestreuen Sie zum Abschluss die Vanilleeiskugel mit einigen Schokoraspeln oder Schokostreuseln.

Einen sommerlichen Hochgenuss wünscht,
Ihr VERPOORTEN Online-Redaktionsteam

[Link zum Rezept: Eiskaffee mit Eierlikör 'VERPOORTEN Schoko Shooter'](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de