

Edles Eierlikör-Parfait "Verpoorten-Espresso-Eisparfait"

Zutaten

für 4 Personen:

100 g Zartbitterschokolade oder (wer mag) Kaffeeschokolade
50 g gehackte Mandeln
2 TI Espressopulver, instant
4 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
4 Eigelb (Größe M)
75 g Zucker
300 ml Schlagsahne, steif geschlagen



Tipp: Wenn ihr Crème brûlée Schälchen statt Gläsern verwendet, reicht die Masse auch locker für 6 Personen.

Zubereitung

Die Schokolade in einem bei kleiner Hitze langsam im Wasserbad schmelzen und die Mandeln unterrühren. Die Schokomasse dann auf ein Stück Backpapier gießen, verstreichen und in den Kühlschrank stellen. Nach dem Erkalten die Schokolade zerbröseln und beiseite stellen.

Anschließend die Eigelbe mit dem Zucker, dem Instant Espresso und dem Verpoorten Original Eierlikör zu einer cremigen Masse schlagen. Das ganze ins heiße Wasserbad stellen und ein paar Minuten weiterschlagen, bis sich die Creme bindet. Danach in im kalten Wasserbad unter weiterem Rühren abkühlen lassen. Am besten ein paar Eiswürfel in kühles Leitungswasser geben, dann geht es schneller.

Nun die steif geschlagene Sahne unter die Creme heben und dabei die zerbröselte Mandel-Schokolade untermischen. Ein wenig davon zum garnieren aufheben. Die Masse jetzt in kleine Dessertgläser oder Tassen füllen und für mindestens 2 Stunden einfrieren.

Zum Servieren das Eis aus der Tiefkühltruhe nehmen und etwas antauen lassen, noch einen Spritzer Eierlikör und einige Schoko-Mandelsplitter darübergeben – fertig!

Leser-Tipp

Statt der gehackten Mandeln kann man Krokant oder geschrotete Espressobohnen in die Schokolade geben. Einfach ausprobieren! Das Rezept eignet sich super für Gäste, da man es einfach am Vortag schon vorbereiten kann.

[Link zum Rezept: Edles Eierlikör-Parfait "Verpoorten-Espresso-Eisparfait"](#)

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