

Weltmeister 2014 Deutschland-Eiskuchen mit Verpoorten-Stern

Zutaten

8 Portionen Eistorte mit Eierlikör:

Eis:

1 Vanilleschote

250 ml Sahne

250 ml Milch

7 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

120 g Puderzucker

150 g Macadamia Nüsse(gesalzen)

1 Stück Butter

etwas Zucker

Eiskuchen Dekoration:

Rollfondant (gibt es in jedem größeren Supermarkt zu kaufen)

Schokobuchstaben

Lebensmittelfarben (rot, gelb,)

Zuckerschrift in dunkelbraun (habe keine schwarz gefunden)

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Pasta Flaggen in schwarz- rot- gold

evtl. noch eine Deutschlandflagge in klein oder groß

Auflaufform

Backpapier

Zubereitung

Eis:

Die Sahne schlagen und die ausgekratzte Vanilleschote zugeben. Den Puderzucker mit der Milch und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugeben. Alles gut vermischen. Die Macadamia Nüsse etwas zerkleinern und mit dem Butter und Zucker in der Pfanne karamelisieren. Die abgekühlten Nüsse zu der Eismasse dazugeben. Alles in die mit Backpapier ausgelegte Auflaufform geben. Über Nacht in die Gefriertruhe stellen.

Das Rollfondant auswellen und das Eis damit einkleiden. Mit den Schokobuchstaben dekorieren. Die Sterne habe ich entweder mit der Zuckerschrift oder den Lebensmittelfarben gemalt. Der letzte größere Stern ist mit Zuckerschrift. In der Mitte des Sterns ist etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör. Um den Rand habe ich Pasta Flaggen gelegt.

Leser-Tipp

[Link zum Rezept: Weltmeister 2014 Deutschland-Eiskuchen mit Verpoorten-Stern](#)

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



Weltmeister 2014 Deutschland-Eiskuchen mit Verpoorten-Stern

So kann man an einem heißen Sommertag Deutschland nochmals richtig feiern.

[Link zum Rezept: Weltmeister 2014 Deutschland-Eiskuchen mit Verpoorten-Stern](#)

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