

Schlemmerbecher mit 2 Sorten Eis und heißer Verpoorten-Schaum-Soße

Zutaten

1. Eissorte: Florentiner-Sahneeis

350 ml Sahne

150 ml Milch

4 Eigelb

80g Zucker

2 Pkg Bourbon-Vanille-Zucker

100 g Florentiner

2. Eissorte: Schokoladeneis mit Rumrosinen

350 ml Sahne

250 ml Milch

150 g Zartbitterschokolade

4 Eigelb

80 g Zucker

1 Pkg Bourbon-Vanille-Zucker

1 Pkg Rumrosinen

3. Verpoorten-Schaum-Soße

30 g Zucker

2 Eigelb

125 ml Milch

2 gehäufte TL Stärkemehl

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Die Menge ist ausreichend für ca. 6 große Eisbecher.

Zubereitung

Zubereitung des Florentiner-Sahneeis:

200 ml Sahne und die Milch in einem Topf kurz aufkochen lassen. Danach vom Herd nehmen und ein wenig abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Eigelb mit dem Zucker und dem Bourbon-Vanille-Zucker in einer Schüssel richtig schön schaumig schlagen. Während die Ei-Zucker-Masse weiter gerührt wird, die noch warme Sahne-Milch-Mischung langsam unterrühren!

Dann wieder alles in den Topf füllen, unter Rühren langsam erhitzen, aber nicht kochen lassen (!) und zu einer Rose abbinden! Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Ist die Mischung auf Zimmertemperatur abgekühlt, werden die restlichen 150 ml Sahne steif geschlagen und vorsichtig unter die Masse gehoben. Die Florentiner werden teils grob, teils etwas feiner gehackt.

Danach gibt man die Masse in die Eismaschine. Dabei werden dann die Florentinerbrösel nach und nach unter die Eismasse gegeben. Wenn keine Eismaschine vorhanden ist, werden die Florentinerbrösel direkt in die abgekühlte Eismasse untergerührt, dann füllt man sie in einen verschließbaren Behälter und stellt sie für mind. 3 bis 4 Stunden in die Gefriertruhe.

Zubereitung des Schokoladeneis mit Rumrosinen:

[Link zum Rezept: Schlemmerbecher mit 2 Sorten Eis und heißer Verpoorten-Schaum-Soße](#)

Schlemmerbecher mit 2 Sorten Eis und heißer Verpoorten-Schaum-Soße

Sahne, Milch und die kleingebröckelte Schokolade in einem Topf kurz aufkochen lassen, so dass sich die Schokolade vollständig aufgelöst hat. Danach vom Herd nehmen und ein wenig abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Eigelb mit dem Zucker und dem Bourbon-Vanille-Zucker in einer Schüssel richtig schön schaumig schlagen. Während die Ei-Zucker-Masse weiter gerührt wird, die noch warme Schokoladen-Sahne-Milch-Mischung langsam unterrühren!

Dann wieder alles in den Topf füllen, unter Rühren langsam erhitzen, aber nicht kochen lassen (!) und zu einer Rose abbinden! Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Ist die Mischung auf Zimmertemperatur abgekühlt, gibt man die Masse in die Eismaschine. Die Rumrosinen werden während des Gefriervorgangs nach und nach unter die Masse gegeben. Wenn keine Eismaschine vorhanden ist, rührt man die Rosinen direkt unter und füllt dann das Eis in einen verschließbaren Behälter und stellt es für mind. 3 bis 4 Stunden in die Gefriertruhe.

Zubereitung der Verpoorten-Schaum-Soße:

Alle Zutaten, bis auf den Verpoorten Original Eierlikör, in einen Topf geben und unter kräftigem Rühren mit einem Schneebesen zu einer luftigen und schaumigen Soße aufkochen lassen. Dann erst den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren und am besten direkt und heiß mit leckerem Eis servieren.

Dazu schmeckt ein großer Kleks Schlagsahne!

Leser-Tipp

Ich habe mich jetzt hier einmal nicht an Eis mit Verpoorten Original als Bestandteil, sondern an einer leckeren Soße mit Verpoorten Original versucht. Ihr könnt euch natürlich auch zu anderen Eissorten den Eierlikör schmecken lassen und genießen. Diese Kombination ist allerdings eine meiner liebsten, denn das leicht herbe Schokoladeneis mit Rumrosinen und das herrlich cremige Florentiner-Sahneeis mit dem tollen Crunch ergänzen sich gegenseitig und mit der leckeren Verpoorten-Schaum-Soße schmeckt es optimal!

[Link zum Rezept: Schlemmerbecher mit 2 Sorten Eis und heißer Verpoorten-Schaum-Soße](#)