

Eierlikör-Eis-Dreierlei à la Fürst Pückler

Zutaten

200 ml Schlagsahne
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
50 ml Milch
75 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
Kakaopulver
100 g frische Erdbeeren
Vanillepulver



Zubereitung

Für das Grundrezept werden Sahne, Zucker, Vanillezucker, Milch und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit dem Handrührgerät vermischt. Die Eismasse wird dann in drei etwa gleiche Portionen aufgeteilt. Diese helle Eismasse wird dann für etwa 10 Minuten in die Eismaschine gefüllt, bis sie beginnt, festzuwerden und wird dann vorsichtig aus dem Eisbereiter herausgenommen und in eine runde Gefrierform gefüllt.

In den zweiten Teil der Eismasse werden dann 1 - 2 Esslöffel Kakaopulver eingerührt, je nach Geschmack und Wunschfarbe der Eismasse. Auch dies wird für ca. 10 Minuten in die Eismaschine gefüllt.

Der dritte Teil der Eismasse wird mit den Erdbeeren püriert. Auch hier wieder die Eismasse in die Eismaschine geben und festfrieren lassen und in eine der runden Formen füllen. Über Nacht wird das Eis nun noch im Gefriergerät aufbewahrt, damit die Portionen richtig kalt werden.

Am nächsten Tag auf einen Teller stürzen und nach Belieben mit Erdbeeren, Kakaopulver, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Schokolade dekorieren.

Leser-Tipp

Die Eissorten können natürlich auch mit beliebigen anderen Früchten angerührt werden. Dieser Teller eignet sich hervorragend als Nachtisch für ein Menü mit zwei Personen.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Eis-Dreierlei à la Fürst Pückler](#)

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