

Eierlikör-Kirsch-Eis im Schokobecher mit eingelegten Kirschen

Zutaten

Zutaten Kirsch-Eis:

1 Glas entsteinte Schattenmorellen
100 g Zucker
300 ml Joghurt



Zutaten Eierlikör-Eis:

250 g Mascarpone
250 ml Sahne
100 g Zucker
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zutaten für 6 Schokobecher:

100 g Schokolade
6 Silikon-Muffin-Förmchen

In Eierlikör eingelegte Kirschen:

1/2 Glas Schattenmorellen (oder wenn erhältlich 500 g frische Kirschen)
200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zubereitung

1. Schokobecher für das Eis:

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Muffin-Förmchen damit ausgießen. Überschüssige Schokolade kopfüber hinauslaufen lassen. Gut aushärten lassen (das dauert einige Zeit), dann die Förmchen vorsichtig entfernen.

2. Eierlikör-Eis:

Die Mascarpone in der Sahne verrühren und leicht erwärmen. Den Zucker einrühren, bis er sich aufgelöst hat. Abkühlen lassen und dann in die Eismaschine geben. 5 Minuten vor Ende der Rührzeit den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazugeben. Das Eierlikör-Eis in einen großen Behälter geben (ich habe es in langen Bahnen eingefüllt, wobei ich zwischen den Bahnen Platz für die folgenden Kirscheisbahnen gelassen habe. Ich denke, man kann es auch schichten und so ebenso den Effekt von zweifarbigem Eis erhalten). Den Eisbehälter in den Tiefkühlschrank stellen.

3. Kirsch-Eis:

Die Kirschen mit Saft in einem Topf erwärmen und den Zucker hinzufügen. Wenn der Zucker sich aufgelöst hat, alles fein pürieren. Den Joghurt unterrühren. Den Kirsch Joghurt abkühlen lassen und in die Eismaschine geben. Nach Ende der Rührzeit das Kirscheis zum Eierlikör-Eis in den Eisbehälter geben (entweder in die "ausgesparten Bahnen" oder auf dem Eierlikör-Eis schichten).

4. Eingelegte Kirschen:

Die gut abgetropften Kirschen für einige Stunden im VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör einlegen (optimalerweise schon am Vortag).

Mit einem Eisportionierer Kugeln ausstechen und in die Schokobecher füllen. Zusammen mit den eingelegten Kirschen servieren.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Kirsch-Eis im Schokobecher mit eingelegten Kirschen](#)

Eierlikör-Kirsch-Eis im Schokobecher mit eingelegten Kirschen

[Link zum Rezept: Eierlikör-Kirsch-Eis im Schokobecher mit eingelegten Kirschen](#)

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