

Eiskonfekt mit Eierlikör

Zutaten

für 4 Personen:

200 g Kokosfett

200 ml Vollmilch- oder Zartbitterkuvertüre (je nach Vorliebe)

200 g Puderzucker

2 Pkg Vanillezucker

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 Blatt Gelatine

1 Gefrierbeutel

Pralinenförmchen (sie können auch die Packung von z.B. Milka-Schokoherzen, oder Toffifee nehmen.

Bei der Toffifee-Packung jedoch in jede Kugel eine Delle drücken, hier wird später das Eierlikör-Gelee eingefüllt.



Zubereitung

1. Die Kuvertüre mit dem Kokosfett über ein Wasserbad schmelzen
2. Anschließend den Vanillezucker und 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren.
3. Den Topf vom Herd nehmen, Puderzucker mit einem Sieb darüber streuen und mit einem Schneebesen unterrühren (nicht aufschlagen, da die Pralinen sonst Luftblasen bekommen).
4. Kuvertüre in einen Gefrierbeutel füllen, ein kleinen Loch hinein schneiden und in die Förmchen geben.
5. Über Nacht in den Kühlschrank stellen.
6. Gelatine 5 min im kalten Wasser einweichen.
7. 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör erwärmen und die Gelatine einrühren.
8. Pralinen aus den Förmchen drücken und die Vertiefung mit der Eierlikörmasse füllen.
9. Das Eiskonfekt 3 Stunden erkalten lassen und direkt aus dem Kühlschrank servieren!

Leser-Tipp

Nicht zu lange draußen stehen lassen, da das Konfekt relativ schnell weich wird. Schmeckt frisch aus dem Kühlschrank am besten.

[Link zum Rezept: Eiskonfekt mit Eierlikör](#)

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