

Laktosefreies Mango-Kiwi-Verpoorten-Eis mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Für 4 Portionen laktosefreies Eis:

400 ml Sojasahne

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 sehr reife Mango

1 gelbe Kiwi

50 g Puderzucker

Mark einer halben Vanilleschote

1 Messerspitze Salz



Zubereitung

Die Mango schälen, Kern entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Die Kiwi schälen und ebenfalls würfeln. Das Fruchtfleisch pürieren und durch ein Sieb passieren. Den Puderzucker sieben und zusammen mit dem Eierlikör, dem Vanillemark und dem Salz unter das Fruchtpüree rühren. Die kalte Sojasahne steif schlagen und unter die Fruchtmasse heben. Die Eismasse in eine Eismaschine füllen und ca. 50-60 Minuten laufen lassen (bzw. in eine Kastenform füllen und im Gefrierschrank einige Stunden fest werden lassen).

[Link zum Rezept: Laktosefreies Mango-Kiwi-Verpoorten-Eis mit Verpoorten Original 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