

Eierlikör-Buttermilch-Bananen-Sahne-Eis mit Verpoorten-Schokoladensauce und Mandelbaiserkrönchen "Banana Time"

Zutaten

für die Eierlikör-Eiscreme:

400 ml Buttermilch

100 ml Sahne

3 El Honig

6 El VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

4 gefrorene sehr reife Bananen



Für die Verpoorten-Schokoladensauce:

50 g Schokolade

100 ml Sahne

2 El Zucker

5 El VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für die Mandelbaiserkrönchen:

2 Eiweiß

75 g Puderzucker

1 Vanillezucker

1 Prise Salz

50 g Mandelblättchen

2 Bananen

Zubereitung

4 sehr reife Bananen in kleine Stücken schneiden und ins Gefrierfach geben. Die durchgefrorenen Bananen mit der Sahne, der Buttermilch, dem Honig und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in der Standmixer geben und zu einer cremigen Masse pürieren. Anschließend die Masse in eine Form geben und für 30 Minuten gefrieren.

Für die Schokoladensauce die Schokolade in der Sahne mit dem Zucker auf dem Herd zum Schmelzen bringen (nicht Kochen). Danach den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör einrühren und die Sauce kurz abkühlen lassen.

Für die Mandelbaiserkrönchen das Eiweiß mit dem Zucker, der Prise Salz und dem Vanillezucker schaumig rühren. Danach die Masse in eine Sahnespritze geben und auf einem Blech kleine Baiserkrönchen spritzen und diese mit Mandelblättchen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 120 °C für 15 Minuten backen.

Die Bananen in Scheiben schneiden. Das Eis mit der Eierlikör-Schokoladensauce, den Bananenscheiben und den Mandelbaiser anrichten.

Leser-Tipp

[Link zum Rezept: Eierlikör-Buttermilch-Bananen-Sahne-Eis mit Verpoorten-Schokoladensauce und Mandelbaiserkrönchen "Banana Time"](#)

Eierlikör-Buttermilch-Bananen-Sahne-Eis mit Verpoorten-Schokoladensauce und Mandelbaiserkrönchen "Banana Time"

Gute Verwendungsmöglichkeit für alte Bananen: Einfach ins Gefrierfach geben und wenn man mal Lust auf Eierlikör-Buttermilch-Bananen-Sahne-Eis hat, ist dieses in kurzer Zeit zubereitet!

[Link zum Rezept: Eierlikör-Buttermilch-Bananen-Sahne-Eis mit Verpoorten-Schokoladensauce und Mandelbaiserkrönchen "Banana Time"](#)

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