

Fruchtiges Wassermelonen-Eis und zartes Mango-Eierlikör-Eis - mit Mandel-Minze-Honig-Pesto und Eierlikör-Creme

Zutaten

Eisrezept für 4 Personen:

Fruchtiges Wassermelonen-Eis:

½ Wassermelone

Zitronensaft nach Bedarf

Zucker nach Bedarf

Ca. 8-10 frische Minze-Blättchen

Cremig-zartes Mango-Eierlikör-Eis:

2 reife Mangos

Saft von ½ Zitrone

100 g feiner Zucker

100 ml Wasser

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

70 g Creme fraiche

Mandel-Minze-Honig-Pesto:

frische Minze-Blättchen

milder Honig

Mandelblättchen

neutrales Pflanzenöl

Eierlikör-Creme:

80 ml flüssige Sahne

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

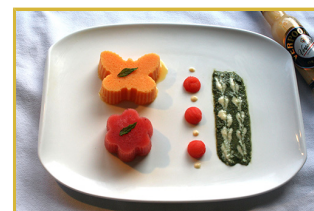
Etwas Sofortgelatine

Zubereitung

Für das fruchtige Wassermelonen-Eis die Minze-Blättchen mit Wasser säubern. Die halbe Wassermelone entkernen, in Stücke schneiden. Mit den Minze-Blättchen fein pürieren. Dann mit Zucker und Zitronensaft abschmecken. In 4 kleinere Silikonformen geben und einfrieren.

Für das cremig-zarte Mango-Eierlikör-Eis die Mangos schälen und das Fleisch um den Stein abtrennen. Mangos in Stücke schneiden und fein pürieren. Das Mango-Püree durch ein Sieb in eine Schüssel streichen. Wasser, Zucker und Zitronensaft in einem Topf erhitzen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Abkühlen lassen. Dann den Sud zu dem Mango-Püree geben. Verrühren. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Creme fraiche dazu geben und alles gut verquirlen. Die Mango-Eierlikörmasse in 4 kleinere Silikonformen geben und einfrieren.

Für die Eierlikör-Creme flüssige Sahne und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren. Etwas Sofortgelatine zufügen, damit die Eierlikör-Creme ganz leicht andickt.



[Link zum Rezept: Fruchtiges Wassermelonen-Eis und zartes Mango-Eierlikör-Eis - mit Mandel-Minze-Honig-Pesto und Eierlikör-Creme](#)

Fruchtiges Wassermelonen-Eis und zartes Mango-Eierlikör-Eis - mit Mandel-Minze-Honig-Pesto und Eierlikör-Creme

Eis anrichten: Süßes Pesto und Eierlikör-Creme auf die Teller geben. Dazu einige kleine, ausgestochene Wassermelonenkugeln. Das Eis aus den Silikonformen nehmen und auf die Teller verteilen.

Leser-Tipp

Zwei fruchtig-zarte Eissorten treffen auf das gewisse Etwas von süßem Pesto und Eierlikör-Creme. Einfach mal probieren. Schmeckt ganz toll!

[Link zum Rezept: Fruchtiges Wassermelonen-Eis und zartes Mango-Eierlikör-Eis - mit Mandel-Minze-Honig-Pesto und Eierlikör-Creme](#)