

Eierlikör-Schokoladen-Eis "Schoko-Überraschung"

Zutaten

Für das Eierlikör-Schoko-Eis:

- 1 Tafel Schokolade (mind. 70% Kakaogehalt)
- 100 ml Vollmilch
- 4 EI Kakaopulver
- 7 EI Puderzucker
- 2 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 Vanilleschote (ersatzweise Vanillzucker)
- 1 Becher 250 ml Sahne

Eis-Dekoration:

Nach Belieben: Kakaopulver, Schokoraspeln, Schlagsahne, Waffeln usw.



Zubereitung

Die Milch erwärmen und die Schokolade darin schmelzen. Kakaopulver, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Vanillemark und Puderzucker dazugeben. Mit einem Schneebesen glatt - und anschließend auf Eiswasser kalt rühren. Wenn die Schokomasse abgekühlt ist, die Sahne steif schlagen und unterheben. Ins Gefrierfach oder in eine Eismaschine geben. Aus der fertigen Eismasse große eiförmige Nocken formen. In die Mitte der Nocken den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör geben, verschließen.

Die "Schoko-Überraschung" auf einen kleinen Verpoorten-Eierlikör-Spiegel anrichten, mit Schokoraspeln oder Kakaopulver bestäuben. Etwas Schlagsahne macht das Dessert komplett.

Ein Eisrezept, wenn es mal wieder "schnell" gehen muss.....

[Link zum Rezept: Eierlikör-Schokoladen-Eis "Schoko-Überraschung"](#)

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