

# Erdbeereis und Limetten-Mascarpone-Eis mit Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

Erdbeereis und Limetten-Mascarpone-Eis mit Eierlikör (für ca. 6 Personen):

für das Erdbeereis braucht man folgende Zutaten:

(für ca. 6 Personen)

230 g Feinstzucker

160 ml Wasser

900 g Erdbeeren, eventuell ein paar mehr zum Garnieren

Saft von einer halben Zitrone und Orange

300 g Schlagsahne (mind. 36 % Fett)



für das Limetten-Mascarpone-Eierlikör-Eis (ebenfalls für 6 Personen):

125 ml frisch gepresster Limettensaft

500 g Mascarpone

200 g Puderzucker

160 g Schlagsahne

5 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

## Zubereitung

Erdbeereis:

Zucker und Wasser in einen Topf geben & sanft erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Zum Kochen bringen und 5 Minuten, ohne rühren, zu einem Sirup einkochen. Dabei gegen Ende darauf achten, dass der Sirup nicht anbrennt. Den Topf vom Herd nehmen und den Sirup ca 1 Std. abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen, putzen und durch ein Sieb in eine Schüssel passieren. Erdbeermark mit dem Zitronen und Orangensaft in den erkalteten Sirup rühren. Die Fruchtmasse in einen geeigneten Behälter füllen und offen 1-2 Stunden gefrieren, bis sie am Rand fest wird. Dann in eine Schüssel geben und mit einem Mixer verrühren. Die Sahne halb steif schlagen und sorgfältig unterziehen. Nun wieder in den Gefrierbehälter füllen und weitere 2-3 Stunden gefrieren, bis das Eis fest ist. Für die weitere Lagerung nun den Behälter mit einem Deckel schließen.

Das cremig-fruchtige Limetten-Mascarpone-Eierlikör-Eis wird nach demselben Prinzip zubereitet:

Limettensaft, Mascarpone und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in eine Schüssel geben und verrühren. Den Puderzucker sorgfältig unterrühren. Die Creme wieder wie beim Erdbeereis in einen geeigneten Behälter füllen und offen 1-2 Stunden gefrieren bis sie am Rand fest wird. In eine Schüssel geben und mit einem Mixer verrühren. Die Sahne halb steif schlagen und unterziehen. Nun erneut in den Gefrierbehälter füllen und weitere 2-3 Stunden gefrieren, bis das Eis fest ist.

## Leser-Tipp

Die aus Italien stammende Mascarpone verleiht dem Eis seine cremige Konsistenz, man kann aber auch einen anderen Rahm-Frischkäse nach Belieben verwenden. Die Limetten lassen sich durch Zitronen ersetzen. Lasst es euch schmecken, der Sommer bleibt leider nicht ewig!

[Link zum Rezept: Erdbeereis und Limetten-Mascarpone-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](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)