

Gefrosteter Schoko-Kaffee mit Verpoorten-Zabaione

Zutaten

Eiskaffee für ca. 8 Verpoorten-Gläser:

175 g Zartbitterschokolade

150 g Zucker

50 g Kakaopulver

150 ml Espresso oder starker kalter Kaffee

für die Verpoorten-Zabaione:

3 Eigelb

40 g Zucker

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Zubereitung

1. Für den gefrosteten Schoko-Kaffee die Schokolade grob hacken. 150 g Zucker, Kakao und 300 ml Wasser im Topf unter Rühren bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten köcheln, dabei öfter umrühren. Den Topf vom Herd ziehen. Den Espresso und die Schokolade in den Topf geben und schmelzen, dabei ab und zu umrühren. Dann abkühlen lassen.

2. Den Schoko-Kaffee in 8 Verpoorten-Gläser ungefähr zu $\frac{3}{4}$ voll füllen. Zugedeckt ca. 3 Stunden einfrieren.

3. Kurz vorm Servieren für die Verpoorten-Zabaione Eigelb und Zucker in einer Rührschüssel im heißen Wasserbad mit den Schneebesen des Rührgeräts 6–8 Minuten zu einer weißen und dicklichen Creme aufschlagen. Dann ganz langsam und unter weiterem Rühren den Verpoorten Original einfließen lassen.

4. Den mittlerweile gefrosteten Schoko-Kaffee aus dem Gefrierfach bzw. der -truhe nehmen und dann mit der Zabaione begießen. Die Zabaione kann ganz nach Belieben warm oder kalt auf dem gefrosteten Schoko-Kaffee angerichtet werden. Warm schmeckt es aber sehr gut!

[Link zum Rezept: Gefrosteter Schoko-Kaffee mit Verpoorten-Zabaione](#)

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