

Hell-dunkler Eiskonfekt mit dem gelben Klassiker

Zutaten

für ca. 25 Stück Eiskonfekt mit Eierlikör:

75 g dunkle Schokolade

30 g Kokosfett

30 g Butter

2 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

30 g Puderzucker

1 TI Kakaopulver oder Eiskaffeepulver

100 g weiße Schokolade

50 g Kokosfett

1 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

20 g Puderzucker

2 TI Cornflakes

25 gezackte Alu-Eiskonfektformchen

ggf. essbare Kaffeebohnen zum Garnieren



Zubereitung

Die dunkle Schokolade, das Kokosfett und die Butter in einem Wasserbad schmelzen und solange rühren bis eine homogene Masse entstanden ist. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Puderzucker und das Kakao- bzw. Eiskaffeepulver unterrühren. Die Masse etwas abkühlen lassen und dabei gelegentlich rühren. Nun die weiße Schokolade mit dem Kokosfett in einem Wasserbad schmelzen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und den Puderzucker dazu geben und glattrühren.

Die Cornflakes in eine verschließbare Plastiktüte geben und mit einem Wellholz darüber rollen bis die Cornflakes grob zerkleinert sind. Zur Masse geben und unterrühren. Etwas abkühlen lassen und dabei gelegentlich umrühren.

Die dunkle und die helle Masse jeweils in einen Spritzbeutel geben, abwechselnd schichtweise in die Formchen füllen, bis diese beinahe randvoll sind. Den Konfekt fest werden lassen und nach Belieben z.B. mit einer Kaffeebohne garnieren.

Leser-Tipp

Für Kaffeeliebhaber anstelle des Kakaos Eiskaffeepulver verwenden und den Konfekt mit Schoko-Kaffeebohnen garnieren.

[Link zum Rezept: Hell-dunkler Eiskonfekt mit dem gelben Klassiker](#)

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