

Gefrorenes Kokos-Konfekt mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

3 Eier
1 Pkg Bourbon-Vanille-Zucker
100 g gezuckerte Kondensmilch
100 g Kokosmilch
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
ca. 150 g Kokosraspel
200 bis 250 g Zartbitter-Schokolade

außerdem: Backpapier und Förmchen zum einfrieren wie z.B. Eiswürfelbereiter



Zubereitung

1. Die Eier trennen. Eigelbe, Vanille-Zucker, Kondens- und Kokosmilch und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren ein wenig einköcheln lassen, so dass man es zur Rose abziehen kann. Dabei sollte die Mischung nicht stark aufkochen.

2. 50 g Kokosraspel zur Eierlikörcreme geben und abkühlen lassen. 2 Eiweiße steif schlagen und unter die Creme heben. Die Masse dann zum Beispiel auf Eiswürfelformen (oder vergleichbare Förmchen, ganz nach Geschmack) verteilen und mindestens 4 Stunden ins Gefriergerät stellen.

3. Die Schokolade grob hacken und in einer Schüssel über einem warmen Wasserbad schmelzen. 100 g Kokosraspel in einen tiefen Teller geben. Das Kokos-Konfekt aus den Förmchen lösen und mit Hilfe von einem Holzspieß oder einer Gabel in die Schokolade tunken. Wenn ihr nicht so viel Schokolade drum herum haben möchtet, könnt ihr auch einfach das Konfekt auf ein Backpapier setzen und dann die flüssige Schokolade darüber verteilen. Danach in den Kokosraspeln wälzen oder damit bestreuen und auf einen mit Backpapier ausgelegten Teller oder eine Gefrierschüssel setzen. Bis zum Servieren wieder einfrieren.

Je nach Größe der Förmchen ergibt die Menge 25 bis 35 Stück Kokos-Konfekt!

Leser-Tipp

Am besten serviert ihr das Eiskonfekt in einer Schale mit Eiswürfeln, dann bleibt das Konfekt länger gefroren.

[Link zum Rezept: Gefrorenes Kokos-Konfekt 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 - eieiei.verpoorten.de