

Eiskaffee-Schokolade mit Vanilleeis und Eierlikör-Espuma

Zutaten

für 2 große Gläser Eiskaffee mit Eierlikör:

400 ml Kaffee (abgekühlt)

4 EL holländisches Kakaopulver (dunkel, ungesüßt)

400 ml heißes Wasser oder heiße Milch

2 EL Zucker

2 Kugeln Vanilleeis

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

ein paar Schoko-Kaffeebohnen

außerdem: 1 Espuma-Siphon

(es geht auch mit einem Sahnesiphon, dann werden aber noch etwa 100 ml flüssige Sahne benötigt)



Zubereitung

Das Kakaopulver mit dem Zucker verrühren und mit etwas kaltem Wasser anrühren. Mit dem heißen Wasser (oder der Milch) aufgießen, damit sich der Zucker lösen kann. Abkühlen lassen. Den Kakao auf zwei Gläser verteilen. Den Kaffee hinzufügen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einen Siphon füllen (falls ein Sahnesiphon benutzt wird: zusammen mit der flüssigen Sahne). Gut schütteln. In jedes Glas Kaffee je eine Kugel Vanilleeis geben. Als Krönung den Eierlikörschaum aufsprühen. Mit den Schokoladen-Kaffeebohnen dekorieren.

[Link zum Rezept: Eiskaffee-Schokolade mit Vanilleeis und Eierlikör-Espuma](#)

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