

Drachenfruchteis auf Zartbitter-Flakes an einer VERPOORTEN-Eierpunsch-Sabayon

Zutaten

für 4 Portionen Eis-Dessert mit Eierpunsch:

300 g Drachenfruchtfleisch
200 ml ungesüßte Kokosmilch (flüssig, nicht cremig)
50 g Zucker
300 g Zartbitterschokolade
200 g Corn Flakes
3 frische Eigelb
2 EL Zucker
150 ml VERPOORTEN-Punsch



Zubereitung

Die Drachenfrüchte schälen und das Fruchtfleisch in eine hohe Schüssel geben. Pürieren. Kokosmilch und Zucker unterrühren bis sich der Zucker ganz gelöst hat.

Die Fruchtmasse in eine Eismaschine oder in einen Tiefkühlbehälter füllen. In der Eismaschine etwa eine Stunde rühren und kühlen lassen. Wenn man das Eis im Gefrierschrank zubereitet, das Eis alle paar Stunden rühren, damit es locker bleibt.

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die flüssige Schokolade in eine Auflaufform gießen und die Cornflakes unterrühren. Die Masse auf eine mit Alufolie ausgelegte Fläche kippen. Alles etwas verteilen und abkühlen lassen.

Für die Sabayon den Zucker mit dem Eigelb und dem Eierpunsch verrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Im heißen Wasserbad cremig schlagen (das dauert einige Minuten). Wenn man die Zabaglione heiß zum Eis servieren möchte, ist sie nun fertig. Möchte man sie kalt genießen, muss sie jetzt im Eiswasserbad kalt geschlagen werden (auch das dauert einige Minuten).

Zum Anrichten abwechselnd Schoko-Flakes und Drachenfruchteis in einen Eisbecher füllen. Mit der Sabayon übergießen.

Leser-Tipp

Man kann die Eierpunsch-Sabayon sowohl heiß als auch kalt zum Eis servieren. Schmeckt in beiden Varianten sehr lecker!

[Link zum Rezept: Drachenfruchteis auf Zartbitter-Flakes an einer VERPOORTEN-Eierpunsch-Sabayon](#)

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