

# VERPOORTEN Eispralinen

## Zutaten

Eispralinen für 2 Personen:

2 Eigelbe

60 g Zucker

150 ml Sahne

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

150 g Kuvertüre

Silikonförmchen/Eiswürfelförmchen (Herzen, Sterne o.ä.)



## Zubereitung

Eigelb und Zucker schlagen bis die Masse cremig ist. Sahne und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör vorsichtig erhitzen und nach und nach in die Eigelbmasse geben, dabei kräftig rühren. Die Mischung ganz vorsichtig unter ständigem Rühren erhitzen, bis sie ein wenig eindickt, aber auf keinen Fall kochen lassen.

Danach in eine Metallschüssel geben und im kalten Wasserbad abkühlen lassen. Ab und an umrühren. Dann das Ganze ins Gefrierfach stellen und alle 15 Minuten kräftig durchrühren. Ist die Masse schon sehr fest, diese in beliebige Förmchen (zum Beispiel Sterne oder Herzen) füllen und nochmals 15-30 Minuten gefrieren.

In der Zwischenzeit die Kuvertüre schmelzen. Dann die Eispralinen aus der Form lösen, auf ein Gitter legen und mit der Warmen Kouvertüre übergießen. Sofort alles wieder ins Eisfach stellen. Nach etwa 10 Minuten kann man die Pralinen anrichten und servieren.

[Link zum Rezept: VERPOORTEN Eispralinen](#)

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