

3erlei vom Eierlikör-Eis mit heißen Himbeeren

Zutaten

Eierliköreis mit Himbeeren:

200 ml Sahne

100 gr Zucker

170 ml Milch

160 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

4 Eigelbe

Mark einer Vanilleschote

50 g Schokoladensplitter

75 g Krokant

500 g Himbeeren



Zubereitung

Die Eigelbe zusammen mit dem Zucker kräftig schaumig schlagen. Sobald die Masse sehr weißlich erscheint, die Sahne dazugeben und mitschlagen. Die Milch in einen kleinen Topf geben und langsam erhitzen. Die Milch darf nicht kochen. Die Ei-Zucker-Sahne-Mischung nun vorsichtig unter die warme Milch ziehen. Den Topf zur Seite stellen und etwas abkühlen lassen. Dann den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterziehen.

Keine Eismaschine: Masse ca. 3 Stunden in den Gefrierschrank stellen. Dabei alle 20 - 30 Minuten umrühren, damit die Eiskristalle zerschlagen werden.

Das Eis dreimal herstellen und unter die eine Eismasse die Schokoladensplitter, unter die andere das Krokant unterheben.

Die Himbeeren vorsichtig erwärmen.

Je eine Eierliköreiskugel auf Schälchen verteilen und die heißen Himbeeren darüber geben.

[Link zum Rezept: 3erlei vom Eierlikör-Eis mit heißen Himbeeren](#)

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