

Eierliköreis "Copacabana" mit Südfrüchten und Cashewkernen

Zutaten

4 Eigelbe
1 Vanilleschote
200 ml Milch
450 ml Sahne
200 g Zucker
kleine Baiserstückchen rose-weiss
50 g Cashewkerne
2 EL Rosensirup
evtl. einige Rosenblätter
Speisefarbe blau
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
getrocknetes Obst gemischt: Südfruchtsorte, Papaya-Melone-Ananas



Das Rezept ist für ca. 4 Personen gedacht.

Zubereitung

Eigelbe mit 100 g Zucker und der ausgekratzten Vanilleschote schaumig rühren. Wenn sich alles gut vermischt hat und der Zucker sich aufgelöst hat, mit der Milch und der Sahne vorsichtig verrühren, den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazugeben und ab damit in die Eismaschine. Je nach Hersteller 40-60 Min. laufen lassen.

Danach habe ich das Eis in zwei Sorten geteilt. Eine Sorte wurde mit ca. 3-4 lose zerkrümelten Baiserstücken vermischt und je nach gewünschter Süße mit 1-2 EL Rosensirup angereichert. Zusätzlich ca. 50-60 g von den getrockneten Südfrüchten.

Die zweite Sorte wurde mit 3-4 weißen Baiserstückchen angereichert. Vorher habe ich ca. 100 g Zucker in einem Topf flüssig werden lassen, dann ca. 50 g Cashewkerne hinein gegeben, einmal kurz umgerührt und alles auf ein Backpapier gelegt. Sie kleben dann ein bisschen wie Krokant zusammen. Diese Mischung wird klein gehackt und zu dem Eis gegeben.

Die restliche Zuckerlösung habe ich mit blauer Speisefarbe nochmal kurz aufgewärmt und dann die Lösung auf ein anderes Backpapier zum Auskühlen gegossen. Versuche es dann so ein bisschen wie Streifen oder Wellen zu machen, da das als Deko die Copacabana darstellen soll.

Nochmals in den Behälter zum weiteren Einfrieren 8-10 Stunden lang. Danach kann man das Eis zum Verzehren noch mit den restlichen kleinen Baiserkrümel verzieren. Ich habe immer ungespritzte Rosen im Garten, davon legen ich dann auf das Roseneis ein paar kleine Rosenblätter. Auf das helle Eis kommt nochmals ein guter Schuss VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör. Da die Olympischen Spiele 2016 in Rio sind, habe ich aus dem Internet noch die brasilianische und olympische Flagge ausgedruckt und mit zwei Zahnstocher zu einer Flagge gebastelt.

Leser-Tipp

Vorsicht bei dem Ausschütten der Zuckerlösung, sie wird sehr heiß. Gut auskühlen lassen. Die Zuckermasse muss man natürlich nicht unbedingt blau färben, wenn man sie natur belässt, bekommt sie eine schöne, gelbe Farbe.

[Link zum Rezept: Eierliköreis "Copacabana" mit Südfrüchten und Cashewkernen](#)

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