

Avocado-Eierlikör-Eiscreme

Zutaten

100 ml Orangensaft
60 g brauner Zucker
1 reife Avocado
1 Bio Limette, den Saft
1 Eiweiß
20 g Zucker
100 ml trockener Sekt
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Zubereitung

Orangensaft mit braunem Zucker zum Sirup einköcheln und kalt stellen. Eiweiß mit Zucker zu Schnee schlagen. Avocado entkernen und das Fruchtfleisch mit Limettensaft fein pürieren. Sekt, Orangensirup und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter die Avocadomasse rühren. Eischnee unterheben, in die Eismaschine füllen und cremig frieren. Kugel ausstechen und auf einen Teller anrichten. Mit Minze und Himbeeren garnieren und servieren.

[Link zum Rezept: Avocado-Eierlikör-Eiscreme](#)

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