

Cookies & Cream Eis mit VERPOORTEN

Zutaten

Zutaten für 4 Portionen:

1 Becher Schlagsahne (200 ml)

1 Pkg Sahnesteif oder Sahnefix

½ Dose Sguschonka

(die gezuckerte Kondensmilch z.B. vom Milchmädchen)

10 kleine Oreo Cookies

(oder ähnliche Marke) und etwas mehr zur Deko

4 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Zubereitung

Dieses Eis ist absolut gelingsicher, enthält kein rohes Ei, geht unheimlich schnell und ohne Eismaschine! Dabei passt der cremige VERPOORTEN-Geschmack perfekt zu dem sahnigen Eis und die Cookies verleihen dem Ganzen einen gewissen „Crunch“.

Den Becher Sahne mit dem Sahnesteif mithilfe eines Handrührgerätes steif schlagen. ½ Dose gezuckerte Kondensmilch und 4 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazu geben und alles gut verrühren, bis alles eine gleichmäßige Masse ergibt. Die Masse abdecken und im Kühlschrank kalt stellen.

In der Zeit die Kekse in kleine Stücke schneiden oder zerbröseln (persönlich finde ich es schön, wenn die Stücke noch recht groß sind und man diese später auch schmeckt). Die Sahne-Kondensmilch Masse raus holen, noch mal kurz aufschlagen und die Cookies per Hand (nicht mit dem Rührgerät!) vorsichtig unterheben.

Die fertige Masse in eine Form eurer Wahl geben – z.B. eine Kuchenform, die mit Klarsichtfolie ausgelegt wird oder noch besser, in kleine Eisbecher aus Pappe. Dann habt ihr das Eis auch gleich portionsgerecht verteilt.

Alles für mindestens 6 Stunden, besser über Nacht in den Gefrierschrank stellen und einige Minuten vor dem Servieren auftauen lassen. Jetzt müsst ihr nur noch genießen.

[Link zum Rezept: Cookies & Cream Eis mit VERPOORTEN](#)

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