

Cremiges Mokka-Eierlikör-Eis mit Feigen auf Eierlikör-Spiegel

Zutaten

Für 2 Portionen:

- 200 ml kalte Sahne
- 100 ml Vollmilch
- 90 g Puderzucker
- 70 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 2 TL Kakao (gehäuft)
- 10 ml kalter Espresso
- 50 g getrocknete Feigen
- ca. 5 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 2 EL geraspelte Schokolade



Zubereitung

Die Sahne steif schlagen. Die Milch mit dem Puderzucker, dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und dem Kakao verrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Danach vorsichtig die Sahne und den Espresso unter das Eis heben. Nun die Feigen in etwa 1 cm große Würfel schneiden und mit der Eismasse verrühren. Das Ganze in eine gefriergeeignete Form geben und ins Eisfach stellen. Das Eis nach 30 Min. kräftig umrühren. Diesen Vorgang bis zum gewünschten Gefrierpunkt mehrmals wiederholen.

Gefrierdauer: ca. 4-6 Stunden

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör auf einen flachen Teller geben. Darauf drei Kugeln Eis geben und nach Belieben mit Schokoraseln verzieren.

[Link zum Rezept: Cremiges Mokka-Eierlikör-Eis mit Feigen auf Eierlikör-Spiegel](#)

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