

# Cremiges Verpoorten-Eis mit Cashew und Butterkaramell

## Zutaten

Zutaten für 4 Portionen:

für das Eis:

- 1 Becher Schlagsahne (200 ml)
- 1 Pkg Sahnesteif oder Sahnefix
- 100 g Mascarpone
- 30 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 50 g Puderzucker

für das Butterkaramell mit Cashew:

- Brauner Zucker (Menge siehe Zubereitung)
- 1 TL Butter
- 1 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 50 g gehackte Cashew Nüsse



## Zubereitung

Den Becher Sahne mit dem Sahnesteif mithilfe eines Handrührgerätes steif schlagen. Die Mascarpone zugeben und zusammen mit dem Puderzucker auf niedriger Stufe kurz glatt rühren. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör untermischen und die Basismasse in die Tiefkühltruhe stellen.

In der Zwischenzeit die Nüsse grob hacken und in einem kleinen Topf braunen Zucker erhitzen. Verwendet so viel Zucker, dass der Boden dünn mit einer Schicht bedeckt ist. Wenn der Zucker anfängt sich zu lösen (zu schmelzen), das Stück Butter zugeben und mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör ablöschen. Sobald alles eine einheitliche, karamellisierte Masse ergibt, die Nüsse hineingeben und alles gut vermischen. Alles zum Abkühlen auf ein Stück Backpapier geben.

Die Eismasse raus holen und noch mal mit einem Handrührgerät cremig rühren. Danach die Karamell-Nuss-Mischung dazu geben und alles wieder in die Tiefkühltruhe stellen. Am besten über Nacht stehen lassen. Vor dem Servieren noch mal kurz antauen lassen.

[Link zum Rezept: Cremiges Verpoorten-Eis mit Cashew und Butterkaramell](#)