

Duett vom Eierlikör-Sahneeis und Himbeer-Gojibeeren-Eis

Zutaten

Zutaten für eine 12er-Muffinform

Für das Eierlikör-Sahneeis:

100 g Sahne

100 g gezuckerte Kondensmilch

20 g saure Sahne

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für das Himbeer-Gojibeeren-Eis:

300 g Tiefkühl-Himbeeren

80 g Zucker

20 g Gojibeeren

Für die Dekoration:

200 ml Sahne

12 Tiefkühl-Himbeeren

Außerdem:

12 Silikonförmchen

Zubereitung

Für das Himbeer-Gojibeeren-Eis die Himbeeren auftauen lassen. Zusammen mit den Gojibeeren und dem Zucker fein pürieren. Damit das Eis schräg fest wird, die Silikonförmchen in die Vertiefungen der Muffinform setzen. Auf der einen Seite des Muffinblechs eine tiefkühlgeeignete Form so hoch unterlegen, dass das Himbeer-Gojibeeren-Püree den Silikonförmchenrand erreicht. Himbeer-Gojibeeren-Püree auf die 12 Silikonförmchen verteilen. Zusammen mit der untergelegten, tiefkühlgeeigneten Form für ca. 5-6 Stunden in das Gefrierfach legen.

Für das Eierlikör-Sahneeis die Schlagsahne mit dem Sahnesteif sehr steif schlagen. Gezuckerte Kondensmilch, saure Sahne und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterheben. Die Muffinform aus dem Gefrierschrank holen. Die Unterlage entfernen, damit alles wieder gerade steht. Die Eierlikör-Sahnecreme in die noch leeren Bereiche der Silikonförmchen füllen. Für ca. 5-6 Stunden in das Gefrierfach stellen.

200 ml Sahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Zum Anrichten die Silikonförmchen vom Eis abnehmen und das zweifarbige Eis auf Teller stellen. Auf jedes Eis eine tiefgekühlte Himbeere legen. Sahnetupfen auf die Teller spritzen.



[Link zum Rezept: Duett vom Eierlikör-Sahneeis und Himbeer-Gojibeeren-Eis](#)