

Eierlikör-Pistazieneis küsst Cassis

Zutaten

Eierlikör-Pistazieneis:

- 70 g Pistazien
- 1 Vanilleschote
- 50 g Zucker
- 150 ml Milch
- 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 250 ml Schlagsahne
- 5 Eigelbe

Cassissorbet:

- 500 g Schwarze Johannisbeeren
- 125 ml Roter Johannisbeersaft
- 150 g Zucker
- 50 ml Cassislikör

- 50 g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung

Pistazien fein mahlen. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Vanilleschote und Vanillemark mit Zucker, Milch und Sahne aufkochen. Die Pistazien zugeben und 2 Stunden ziehen lassen.

Das Eigelb, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einen Schlagkessel geben, die Pistaziensahne durch ein feines Sieb dazu gießen und mit einem Schneebesen gut verrühren. Im heißen Wasserbad 5-6 Minuten erhitzen, bis die Masse dicklich-cremig ist, dabei ständig mit einem Holzlöffel umrühren. Die Eismasse abkühlen lassen und abgedeckt kalt stellen. Die Masse etwa 40 Minuten vor dem Servieren in die Eismaschine geben und 20-30 Minuten gefrieren.

Johannisbeeren waschen und die Beeren abstreifen. Johannisbeersaft mit Zucker und 100 ml Wasser aufkochen und 3 Min. köcheln lassen. Beeren dazugeben und weitere 3-4 Min. köcheln. Leicht abgekühlte Masse durch ein Sieb streichen. Cassislikör unterrühren und zum Abkühlen 20 Min. in den Kühlschrank stellen.

Sorbetmasse in die Eismaschine füllen und in 25-30 Min. cremig fest frieren lassen. Herausnehmen und sofort servieren oder in eine Gefrierbox mit Deckel füllen und tiefkühlen.

Cassissorbet und Eierlikör-Pistazieneis in kleine Becher schichten, Holzstäbchen in die Mitte stecken und für mindestens 2-3 Stunden im Tiefkühler stellen.

Etwas Zartbitterkuvertüre schmelzen. Eis aus den Bechern lösen. Mit Zartbitterkuvertüre verzieren.

Leser-Tipp

Becher kurz in heißes Wasser tauchen, dann rutscht das Eis leicht heraus.



[Link zum Rezept: Eierlikör-Pistazieneis küsst Cassis](#)