

# Eisiger Verpoorten-Cappuccino mit Sahnehaube

## Zutaten

für 4 Portionen

120 ml Milch  
580 ml Sahne  
2 EL Espresso gemahlen  
2 Eigelbe  
60 g Zucker  
350 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
Kakaopulver



## Zubereitung

1. Die Milch und 330 ml Sahne mit dem gemahlenden Espresso aufkochen und ca. 15 Min. ziehen lassen. Durch ein feines Sieb gießen, sodass nur noch ein geringer Rest an Espessopulver in der Milchlösung verbleibt.
2. Das Eigelb und den Zucker mit einem Schneebesen etwas aufschlagen. Die noch warme Milch langsam unter Rühren dazugeben. Zurück in den Topf gießen und vorsichtig unter ständigem Rühren erneut auf ca. 82 °C erhitzen. Vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen und anschließend 250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör einrühren.
3. Die Masse in eine Eismaschine geben und gefrieren lassen.
4. Die restlichen 250 ml Sahne steif schlagen und 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterheben.
5. Das fertige Cappuccino-Eis auf vier Kaffeetassen verteilen. Die Eierlikörsahne darauf verteilen (mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle) und mit Kakaopulver garnieren.

## Leser-Tipp

Das Eis kann gut vorbereitet werden. Erst direkt vor dem Servieren aus dem Tiefkühlfach herausnehmen, anschließend mit der Sahne und dem Kakao garnieren. Das Eis bleibt aufgrund des hohen Alkoholgehalts schön cremig!

[Link zum Rezept: Eisiger Verpoorten-Cappuccino mit Sahnehaube](#)

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