

Espresso Eierlikör Eis mit Schokosplitter und Löffelbiskuit

Zutaten

200 ml Sahne
250 ml Milch
100 g Puderzucker
1 Pkg Vanillezucker
2 Eigelbe
8 g Instant Espresso
50 g Zartbitter Schokolade
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
3 Löffelbiskuits



Zubereitung

Milch in einem Topf erwärmen. Den Puderzucker zugeben und unterrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Instant Espresso mit dazugeben und gut verrühren. Die Milch-Espresso-Zucker Mischung auskühlen lassen.

Die Eigelbe mit dem Vanillezucker über dem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Die Milchmischung zur Eigelb-Vanillezuckermischung geben. Anschließend mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verfeinern und gut durchrühren. Die Eismischung in die Eismaschine füllen und ca. 50 Min. cremig frosten lassen.

In der Zwischenzeit wird die Zartbitterschokolade über dem Wasserbad geschmolzen und die Löffelbiskuits in ca 0,5 x 0,5 cm große Stücke geschnitten. Nach ca. 45 Min. wird die Zartbitterschokolade in einem feinen Strahl zur Eismasse gegeben. Dadurch bekommt das Eis die tollen Zartbitterschoko-Stücke.

Wenn das Eis in der Eismaschine noch cremig ist, wird es in einem gefrierschranktauglichen Behälter umgefüllt. Die Löffelbiskuitstücke dazugeben und in das Eis unterheben. Das Eis muss im Gefrierschrank noch ca 4 – 6 Stunden frosten.

Das Eis reicht für ca 4 Portionen mit 3 Kugeln Eis.

[Link zum Rezept: Espresso Eierlikör Eis mit Schokosplitter und Löffelbiskuit](#)

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