

# Fruchtiges Himbeer-Eierlikör-Eis mit Marshmallows an Pistazien-Eierlikör-Soße im Glas

## Zutaten

Für 2 Portionen

200 ml kalte Sahne  
100 ml Vollmilch  
90 g Puderzucker  
70 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
100 g frische Himbeeren, davon 6 Stück zur Seite legen  
10 weiße Marshmallows

50 g weiße Kuvertüre  
30 g Pistazien  
3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

## Zubereitung

Die Sahne steif schlagen. Die Vollmilch mit dem Puderzucker und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren.

Nun die Himbeeren mit dem Pürierstab fein pürieren, durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen und zur Seite stellen. Die Marshmallows in ca. 2 cm kleine Würfel schneiden, davon ca. 2 EL zum Anrichten aufheben.

Jetzt die Milchmasse mit der steifgeschlagenen Sahne verrühren und die Himbeeren und die Marshmallows unterheben. Die Eismasse in ein gefriergeeignetes Gefäß z.B. eine Glasschüssel geben und ins Tiefkühlfach stellen. Nach etwa einer halben Stunde kräftig durchrühren. Das Eis während des Gefriervorgangs, der etwa 4-6 Stunden dauert, jede halbe Stunde umrühren.

Für die Pistazien-Eierlikör-Soße die weiße Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Die Pistazien mit einem Messer sehr fein hacken und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zur Kuvertüre geben und verrühren.

Das gefrorene Eis wird mit Hilfe eines Eislöffels zu Kugeln geformt und in ein Dessert- oder Weckglas gegeben. Nun kommen abwechselnd die frischen Himbeeren, die kleingeschnittenen Marshmallows und die Soße zu dem Eis.

Wer möchte, kann oben auf noch ein paar Pistazien streuen.



[Link zum Rezept: Fruchtiges Himbeer-Eierlikör-Eis mit Marshmallows an Pistazien-Eierlikör-Soße im Glas](#)

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