

Himbeer-Mascarpone-Eierlikör-Eis

Zutaten

für 4 Portionen:

200 g gefrorene Himbeeren
150 g Mascarpone
100 g Sahne
60 g Puderzucker
60 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Zubereitung

Die gefrorenen Himbeeren in ein hohes Gefäß geben und den Puderzucker hinzufügen. Mit dem Pürierstab pürieren. Dann die Sahne dazugeben und so lange pürieren, bis die Masse etwas steif geworden ist. Nun die Mascarpone und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör (zunächst mit einer Gabel, dann ggf. mit einem kleinen Schneebesen) zu einer glatten Masse verrühren und diese dann unter die Himbeermasse heben. Entweder gleich servieren (dann ist das Eis cremiger, vgl. Fotos) oder in einem Plastikbehältnis einige Stunden im Gefrierfach fest werden lassen.

[Link zum Rezept: Himbeer-Mascarpone-Eierlikör-Eis](#)

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