

Johannisbeer-Tiramisu-Eis mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Zutaten für 4 Portionen

250 g Mascarpone

100 g Zucker

Saft einer Zitrone

3 Eier

300 g Johannisbeeren

3 gehäufte EL Zucker

1 Vanilleschote, davon das Mark

14 Löffelbiskuits

300 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

einige Rispen Johannisbeeren zur Dekoration

eine eckige Form ca. 21 cm x 15 cm, tiefkühlgeeignet



Zubereitung

Für die Mascarpone-Creme die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Eigelbe und Zucker mit dem Handmixer auf höchster Stufe schaumig schlagen. Den Mascarpone und den Zitronensaft dazugeben und weiter rühren, bis eine gleichmäßige Creme entstanden ist.

Die Johannisbeeren von den Rispen streifen und die Beeren in eine Schüssel geben. Einige Johannisbeeren mit einer Gabel leicht zerdrücken. Die 3 gehäuften EL Zucker und das Mark der Vanilleschote unterheben. Etwas ziehen lassen.

Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in ein tieferes Gefäß geben. Die Löffelbiskuits einzeln von allen Seiten in den Eierlikör tauchen, dabei sollen sie den Eierlikör leicht aufsaugen. Restlichen VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zu der Mascarpone-Creme geben und verrühren.

Die eckige Form mit Frischhaltefolie auskleiden. Die Hälfte der mit Eierlikör getränkten Löffelbiskuits quer in die Form legen. Darauf die Hälfte der Mascarpone-Creme geben und obenauf die Hälfte der Johannisbeeren verstreichen. Mit den restlichen Löffelbiskuits und der Mascarpone-Creme - in dieser Reihenfolge - fortfahren. Die restlichen Johannisbeeren in Form von runden, größeren Klecksen auf der oberen Schicht Creme verteilen.

Alles für ca. 12 Stunden in den Gefrierschrank stellen. Zum Anrichten das Johannisbeer-Tiramisu-Eis aus dem Gefrierschrank holen, die Frischhaltefolie entfernen und das Eis in 4 Stücke schneiden. Vor dem Servieren leicht antauen lassen und mit Johannisbeeren garniert servieren.

Viel Spaß beim Nachmachen!

[Link zum Rezept: Johannisbeer-Tiramisu-Eis mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

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

Johannisbeer-Tiramisu-Eis mit Verpoorten Original Eierlikör

Leser-Tipp

Tiramisu – ein Klassiker – abgewandelt in ein cremiges Eis mit feiner Zitronen-Note und eiskalten, erfrischenden Vanille-Johannisbeeren. Dazwischen die mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör getränkten Löffelbiskuits. Eine süß-cremig-fruchtige Schlemmerei für zwischendurch, für nach dem Essen, für abends vor dem Fernseher.....eigentlich für jede Tageszeit. Wer mag, kann noch etwas Eierlikör über das Eis geben – schmeckt super.

[Link zum Rezept: Johannisbeer-Tiramisu-Eis mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

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