

Kirsch-Käsekuchen-Eis mit Eierlikör, Schokolade und gerösteten Mandelblättchen

Zutaten

Zutaten für 4 Stück Eis am Stiel

12 Süßkirschen
250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
350 g Doppelrahmfrischkäse
8 EL flüssige Sahne
40 g Puderzucker
20 g Mandelblättchen
150 g dunkle Kuvertüre

Arbeitsmittel

2 Silikonformen für Stieleis für je 2 Stück Eis
(bzw. 1 Silikonform für 4 Stück Eis)
4 Holzstiele

Zubereitung

Süßkirschen waschen, trocken tupfen, halbieren und entkernen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in ein höheres Gefäß geben. Die halbierten Süßkirschen hineingeben und 1 Stunde ziehen lassen.

Doppelrahmfrischkäse, flüssige Sahne und den Puderzucker gut verrühren. Süßkirschen aus dem Eierlikör nehmen, ein wenig abtropfen lassen. Je 6 Kirschhälften in je eine Eisform legen, dabei die runde Seite nach unten auf den Boden legen. 5-6 EL des VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikörs (in dem die Kirschen lagen) mit der Frischkäsemasse gut verrühren. Die Hälfte der Masse vorsichtig auf die Süßkirschen füllen. Je einen Holzstiel einlegen und dann den Rest der Frischkäsemasse darauf füllen. Glatt streichen. Kirsch-Käsekuchen-Eis für ca. 12 Stunden in den Gefrierschrank stellen.

Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Abkühlen lassen.

Die Kuvertüre hacken und in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Das Kirsch-Käsekuchen-Eis aus den Formen lösen. Dann einen Teil des oberen Eis-Stücks in die Kuvertüre tauchen. Oder aber die Kuvertüre mit einem Löffel auf das Eis geben und glatt streichen. Mit gerösteten Mandelblättchen bestreuen und servieren.

Leser-Tipp

Erfrischend und lecker nicht nur für heiße Sommertage. Knackige Eierlikör-Süßkirschen treffen auf den zarten Schmelz von Doppelrahm-Frischkäse-Eis. Und beißt man in den Schokoladenüberzug, hört man sogar das Krachen, wenn die Schokolade bricht. Die gerösteten Mandeln vervollständigen das knackige und cremige Eis-Erlebnis.



[Link zum Rezept: Kirsch-Käsekuchen-Eis mit Eierlikör, Schokolade und gerösteten Mandelblättchen](#)