

Traum in Cremeweiß: Eierlikör-Kokos-Eiscreme auf Makronen-Tortelett

Zutaten

für das Eis:

100 g Zucker
2 Eier
300 ml Sahne
200 ml Milch
50 ml Kokosmilch
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

für das Makronen-Tortelett:

2 Eiweiß
150 g Puderzucker
1 Prise Salz
½ TL Zitronensaft
½ TL Stärke
50 g Kokosraspeln



Zubereitung

Den Backofen auf 100 Grad (Ober- und Unterhitze vorheizen).

Nun zunächst die Torteletts zubereiten. Dafür das Eiweiß steif schlagen und nach und nach den Puderzucker und die Prise Salz unter Schlagen einrieseln lassen. Am Ende noch Stärke und Zitronensaft unterrühren.

Die Baisermasse in großen Tupfen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Glatt streichen, so dass Torteletts mit einem Durchmesser von ca. 10 cm entstehen.

Bei 100 Grad ca. zwei Stunden backen (die Backofentür dabei leicht geöffnet lassen, dabei hilft ein Holzlöffel). Im abgeschalteten Backofen abkühlen lassen.

Nun für das Eis das Ei mit dem Zucker sehr schaumig schlagen. Die Sahne mit etwas Zucker steif schlagen. Die geschlagene Sahne, die Milch, die Kokosmilch und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter die Eier-Zucker-Masse heben. In einer vorbereiteten Eismaschine ca. 60 Minuten kühlen (oder einige Stunden in das Kühlfach stellen).

Zum Anrichten je ein Tortelett auf einen Dessertteller setzen, darauf dann eine schöne Portion des Kokosnuss-Eierlikör-Eises setzen und mit Kokosraspeln garnieren.

Leser-Tipp

Wer möchte, kann auch noch frische Kokosnuss-Spalten als Deko verwenden.

[Link zum Rezept: Traum in Cremeweiß: Eierlikör-Kokos-Eiscreme auf Makronen-Tortelett](#)