

Tropical Verpoorten Dream Eiscreme

Zutaten

für 4 Portionen Eierlikör-Eiscreme:

3 Dosen Mango, (je Dose 230 g Abtropfgewicht)

150 g Crème fraîche

60 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

80 g Zucker

60 ml flüssige Glukose

100 ml Wasser

frische Mango, Passionsfrucht / Maracuja und gelbe Kiwi für die Deko



Zubereitung

Die Mango gut abtropfen lassen, in kleinere Stücke schneiden und mit dem Pürierstab in einem hohen Gefäß fein pürieren. Das Mangopüree durch ein feines Sieb streichen.

Dann die Crème fraîche und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren.

Nun den Zucker, die Glukose und das Wasser im Topf aufkochen und wenige Minuten unter Rühren mit dem Holzlöffel weiter kochen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Die Zuckermischung mit der Mangomasse verrühren und alles ganz abkühlen lassen (dabei immer wieder umrühren).

Die fertige Eismasse in einem Plastikbehälter für mehrere Stunden im Gefrierfach festwerden lassen.

Mit frischer Mango, Passionsfrucht / Maracuja und gelber Kiwi zu einem tropischen Eisdessert anrichten.

[Link zum Rezept: Tropical Verpoorten Dream Eiscreme](#)

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