

Verpoorten-Eis mit Giotto

Zutaten

250 ml Sahne
100 ml Milch
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
4 Eigelbe
80 g Zucker
2 Stangen Giotto-Kugeln



Zubereitung

Sahne und Milch zusammen in einem Topf aufkochen und dann abkühlen lassen. Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig aufschlagen, dann die abgekühlte, noch leicht warme Sahne-Milch langsam unter die aufgeschlagenen Eier rühren. Danach die Mischung wieder in den Topf füllen und langsam und unter Rühren erhitzen, bis sich die Masse zu einer Rose abbinden lässt. Aber nicht kochen!

Dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zufügen. Danach füllt ihr die Masse in eine Eismaschine.

Alle Giotto-Kugeln von 1 Stange hacken und kurz bevor das Eis fertig ist, unterrühren. Die Giotto-Kugeln der zweiten Stange für die Dekoration behalten.

Das Eis für einige Stunden einfrieren und mit Giotto-Kugeln dekoriert servieren.

Die Menge ist für ungefähr 4 bis 6 Personen, je nach Appetit!

[Link zum Rezept: Verpoorten-Eis mit Giotto](#)

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