

Verpoorten-Waldbeer-Cheesecake-Eis

Zutaten

300 g Frischkäse Doppelrahmstufe
250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
200 g Schlagsahne
50 - 100 g Zucker (je nach gewünschter Süße)
Abrieb einer kleinen Zitrone
80 g Waldbeer-Marmelade (ohne Kerne)
40 g Vollkorn Butterkekse zerbröselt



Zubereitung

1. Frischkäse, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Sahne, Zucker und Zitronenabrieb miteinander glatt rühren. Die Mischung in einer Eismaschine gefrieren lassen, bis die Masse eine cremig-soft Konsistenz erreicht.
2. Die Hälfte der Eismasse in eine für den Tiefkühler geeignete Eisform füllen und die Hälfte der Marmelade und die Hälfte der Kekse darüber verteilen und spiralig unter die Eismasse ziehen.
3. Die übrige Eismasse darüber schichten und die übrige Marmelade und die übrigen Kekse ebenfalls unter ziehen.
4. Optional zur Dekoration etwas Marmelade und einige Keksbrösel darauf verteilen. Das Eis im Tiefkühler durchfrieren lassen.

[Link zum Rezept: Verpoorten-Waldbeer-Cheesecake-Eis](#)

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