

Verpoorten Eis mit Schokosoße

Zutaten

für 4 Personen:

für das Eis:

180 g Kondensmilch (7,5 % Fett)
135 g Zucker
250 ml Milch
250 g Sahne
6 Eigelbe
200 g VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

für die Soße:

150 g Sahne
75 g Zartbitterschokolade
Himbeeren nach Geschmack



Zubereitung

1. Die Kondensmilch mit dem Zucker aufkochen und auf niedriger Stufe ca. 20-30 Min. köcheln lassen, bis sie leicht karamellisiert. (Sie ist fertig, wenn sie klebrig und leicht zäh ist.) Dabei gelegentlich umrühren.
2. Die Milch mit der Sahne aufkochen. Das Eigelb mit dem Schneebesen leicht schaumig schlagen. Die heiße Milch-Sahne-Mischung langsam unter ständigem Rühren zum Eigelb geben. Zurück in den Topf gießen und bis auf ca. 82 °C erhitzen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugeben und gut verrühren. Zum Gefrieren in die Eismaschine geben. Anschließend im Tiefkühlfach durchfrieren lassen.
3. Für die Schokosoße die Schokolade grob hacken. Die Sahne unter Rühren aufkochen und über die Schokolade gießen. Gut verrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist. Abkühlen lassen.
4. Das Verpoorten-Eis aus dem Gefrierfach nehmen und direkt mit der Schokosoße und ggf. mit Himbeeren anrichten und servieren.

Leser-Tipp

Für die Schokosoße kann je nach Geschmack auch Vollmilch- oder Edelbitterschokolade verwendet werden. Das Eis bleibt im Gefrierfach schön cremig!

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

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