

Verpoorten Beeren-Eis-Torte

Zutaten

Zutaten für den Boden:

85 g Butterkekse

4 EL flüssige Butter

Beeren-Eis:

80 g Zucker

4 Eigelbe

300 g Beerenfrüchte

(Brombeeren, Erdbeeren, Himbeeren) gerne gemischt, püriert

100 g Sahne

Verpoorten-Eierlikör-Eis:

80 g Zucker

4 Eigelbe

5 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

100 g Sahne

1 Vanilleschote



Zubereitung

Für den Boden:

Die Butterkekse in einen Gefrierbeutel bröseln und mit Hilfe eines Nudelholzes ganz klein bröseln. Die Butter schmelzen. Kekskrümel und Butter mischen. In eine gefettete Springform füllen und fest andrücken. Die Form tiefkühlen.

Für das Beereneis:

Zucker und Eigelbe in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Sahne aufkochen, zur Eigelbmasse geben, schnell verrühren und über dem heißen Wasser eindicken lassen. Die pürierten Beeren gleichmäßig unterheben. Masse in ein großes Gefäß füllen, auskühlen lassen, ins Gefrierfach stellen oder in die Eismaschine geben.

Für das Eierliköreis:

Zucker und Eigelbe in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schaumig schlagen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit Sahne aufkochen, zur Eigelbmasse geben, schnell verrühren, die ausgekratzte Vanilleschote unterheben und über dem heißen Wasser eindicken lassen. Masse in ein großes Gefäß füllen, auskühlen lassen, ins Gefrierfach stellen oder in die Eismaschine geben.

Die Springform aus der Tiefkühltruhe nehmen. Zunächst das Beereneis darauf streichen. Eventuell nochmal einfrieren.

Anschließend das Eierliköreis darauf geben und einfrieren, bis serviert werden soll.

Mit frischen Beeren und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dekoriert servieren.

Guten Appetit!

Leser-Tipp

[Link zum Rezept: Verpoorten Beeren-Eis-Torte](#)

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

Verpoorten Beeren-Eis-Torte

Die beste Zeit des Sommers ist die, in der die Sträucher voller reifer Beeren hängen. Egal, ob Himbeeren, Johannisbeeren, Stachelbeeren oder Heidelbeeren. Wenn es für dich nicht genug ist, die reifen Früchtchen direkt vom Ast zu pflücken und zu verzehren, verpacke sie doch einfach in einer hübschen EIS-Torte. Ganz einfach zu machen, ohne Backen, so lecker!

[Link zum Rezept: Verpoorten Beeren-Eis-Torte](#)

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