

Eierlikör-Schoko-Trüffel-Eis mit Chili und Eierlikör-Bananen-Eis - umhüllt von karamellisiertem Baiser "VERPOORTEN Alaska-Schneeball"

Zutaten

Für 4 Personen

Für den Keksboden:

60 g Schokoladenkekse

2 EL Nutella

Für das Eierlikör-Bananen-Eis:

1 ½ geschälte, reife Bananen

100 ml Sahne

130 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 EL Zitronensaft

60 g Zucker

Für das Eierlikör-Schoko-Trüffel-Eis mit Chili:

2 Eigelbe

100 g Zucker

220 ml Vollmilch

130 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

60 g Kakaopulver

50 g Zartbitterschokolade von guter Qualität, sehr fein gehackt

1-2 Prisen Chilipulver (nach Geschmack auch mehr dosieren)

Für die Baiser-Masse:

6 Eiweiß

200 g sehr feiner Zucker

2 Prisen Salz

Zubereitung

Die Schokoladenkekse zerbröseln und mit Nutella vermengen. Auf 4 Dessertringe (á 7 cm Durchmesser) verteilen und die Keksmasse fest nach unten drücken.

Für das Eierlikör-Bananen-Eis alle Zutaten in einem Mixer gut vermischen. In eine Metallschüssel oder einen gefriergeeigneten Behälter füllen. In den Gefrierschrank stellen. Wenn die Masse fester geworden ist, aus dem Gefrierschrank holen.

Für das Eierlikör-Schoko-Trüffel-Eis Zucker und Eigelbe in einer Metallschüssel mit einem Schneebesen solange verrühren, bis alles hellgelb und schaumig ist. In einem Topf die Vollmilch erhitzen, das Kakaopulver in die heiße Milch einrühren und unter Rühren ca. 3 Minuten bei geringer Wärmezufuhr köcheln lassen. Die abgekühlte Kakaomilch langsam zu der Zucker-Eigelb-Masse geben, dabei ständig rühren. Die Mischung nun zusammen mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör über dem heißen Wasserbad erhitzen, dabei ständig mit einem Schneebesen rühren. Solange schlagen, bis eine etwas dickere Creme entstanden ist, dabei das Chilipulver hinzugeben. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die gehackte Schokolade unterheben. Dann in den Gefrierschrank stellen. Wenn die Masse fester geworden ist, aus dem Gefrierschrank holen.



Link zum Rezept: [Eierlikör-Schoko-Trüffel-Eis mit Chili und Eierlikör-Bananen-Eis - umhüllt von karamellisiertem Baiser "VERPOORTEN Alaska-Schneeball"](#)

Eierlikör-Schoko-Trüffel-Eis mit Chili und Eierlikör-Bananen-Eis - umhüllt von karamellisiertem Baiser "VERPOORTEN Alaska- Schneeball"

Zuerst das Eierlikör-Bananen-Eis auf die 4 Dessertringe verteilen, dann das gleiche mit dem Eierlikör-Schoko-Trüffel-Eis machen. Wieder in den Gefrierschrank stellen und für mehrere Stunden fest gefrieren lassen.

Die Eiweiße mit dem Salz sehr steif schlagen, dabei den Zucker portionsweise einrieseln lassen. Etwas heißes Wasser über die Dessertringe geben (nur den Metallteil mit Wasser in Berührung bringen) und die Dessertringe vom Eis lösen. Das Eis auf Teller verteilen. Mit einem Palettenmesser das Baiser zügig rund um das Eis streichen Dabei kleine Spitzen formen. Mit einem Flambierbrenner karamellisieren und sofort servieren.

Leser-Tipp

Ein Verpoorten Eisdessert, das aussieht wie ein kleiner Schneeball. Ein Eisdessert, das kalt ist wie der Nordpol, aber innen eine feurige, leicht scharfe Schicht aus Eierlikör-Schokoladen-Trüffel-Eis hat. Zum Trüffel-Eis und zu dem Schokoladen-Nutella-Keksboden schmeckt ein cremiges und frisches Bananeneis sehr gut. Karamellisiertes Baiser umhüllt das Ganze und ist das "I-Tüpfelchen des Alaska-Schneeballs".

[Link zum Rezept: Eierlikör-Schoko-Trüffel-Eis mit Chili und Eierlikör-Bananen-Eis - umhüllt von karamellisiertem Baiser "VERPOORTEN Alaska-Schneeball"](#)