

Blueberry Cheesecake Eis mit Eierlikör

Zutaten

Zutaten für ca. 6 Portionen (je nach Eisform)

120 g Sahne
50 g Zucker
1 Ei
150 g Mascarpone
120 g Frischkäse
1 TL Zitronensaft
100 g Butterkekse
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
300 g Heidelbeeren



Zubereitung

Zucker und das Ei zusammen schaumig schlagen, anschließend die Sahne und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugeben und kurz verrühren. Mascarpone, Frischkäse und Zitronensaft verrühren und unter die Sahne-Mischung heben. Kekse fein zerbröseln und mit einem Schuss VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zu einer zusammenhängenden Masse verkneten.

Die Heidelbeeren pürieren.

Keksmasse in die Eisformen geben, Heidelbeerpüree und Mascarpone Mischung abwechselnd schichten und mit einer Keksmasse schließen.

Das Eis ca. 4-5 Stunden einfrieren und schon kann man es auf einer tollen Gartenparty genießen.

Leser-Tipp

Heidelbeeren können auch durch jede andere Frucht ersetzt werden

[Link zum Rezept: Blueberry Cheesecake Eis mit Eierlikör](#)

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