

Verpoorten Vulcano - Eis mal heiß

Zutaten

1 Pkg Mohnback
400 ml Sahne
100 g Marzipan
200 ml Milch
3 Eigelbe
60 g Zucker
250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
125 ml Schokoladensauce

1 Lebensmittelfarbe rot
6 Blatt Gelatine falls man Buchstaben o.ä. als Verzierung machen möchte.

Zubereitung

Die Milch mit dem Marzipan und dem Zucker erhitzen, bis das Marzipan geschmolzen ist. Dann die Eigelbe dazu. Die Sahne schlagen, darunter mischen und ab in die Eismaschine.

Anschließend das Eis teilen, in die eine Hälfte das Mohnback rühren, in die andere 175 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör.

Die Schokoladensauce in eine kleine Gugelhupfform gießen und kurz anfrieren lassen, dann abwechselnd das Mohnreis und das Eierlikörreis in die Form schichten und nochmals kurz durchfrieren lassen.

1 l Wasser mit roter Lebensmittelfarbe anrühren und die Masse in einer Tortenbodenform einfrieren. Wenn sie hart ist, kann man sie stürzen und darauf die Eismasse aus der gestürzten Gugelhupfform anrichten.

So sollte es ein bisschen wie ein Vulcan, der auf der Lava sitzt, aussehen.

Anschließend kann man ihn noch mit etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör begießen, spätestens dann sollte man aber mit dem Genießen anfangen.

Man kann sich auch noch die Mühe machen und 150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit 6 Blatt Gelatine anrühren. Wenn die Masse steif geworden ist, kann man daraus Buchstaben oder Figuren schneiden. Je nachdem für welchen Anlass und damit die Platte verzieren.

Leser-Tipp

Die rote Eismasse bekommt man schnell aus der Form, in dem man ein heißes, nasses Küchentuch auf die Form legt, genau so kann man es auch bei der Gugelhupfform machen, dann gleitet die Eismasse schnell raus.



[Link zum Rezept: Verpoorten Vulcano - Eis mal heiß](#)