

# Verpoorten Eisdessert "Baked Alaska" mit Himbeeren

## Zutaten

Für 4 Personen

Für den Biskuit:

2 Eier

50 g Zucker

50 g Mehl

10 g Kakao

60 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für das Himbeersorbet:

150 g Himbeeren

50 g Zucker

40 ml Wasser

1 TL Zitronensaft

1 EL Cointreau

Für das Eierlikörparfait:

80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 Blatt Gelatine

3 Eigelbe

100 g Zucker

80 ml Wasser

300 g Sahne

Für die Baiserhülle:

4 Eiweiß

250 g Zucker

80 ml Wasser

Frische Himbeeren für die Dekoration

## Zubereitung

1. Für den Biskuit die Eier trennen. Das Eigelb mit 20 g Zucker schaumig rühren. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Das Eiweiß unter das Eigelb heben, das Mehl mit dem Kakao über die Eimasse sieben und unterziehen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verstreichen und bei 200 °C ca. 15 Min backen. Auskühlen lassen.

2. Zwei große Becher (ca. 500 ml) oder eine Schüssel mit Frischhaltefolie auskleiden, sodass etwas über den Rand hinausragt. Aus dem Biskuit zwei bzw. einen Boden in der passenden Größe des Gefäßes (oberer Rand) ausschneiden.



[Link zum Rezept: Verpoorten Eisdessert "Baked Alaska" mit Himbeeren](#)

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 Eisdessert "Baked Alaska" mit Himbeeren

3. Die Biskuitböden mit ca. 60 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör (je nach Größe) nach und nach bestreichen.
4. Für das Himbeersorbet die Himbeeren aufkochen und durch ein Sieb passieren. Dies sollte ca. 100 g ergeben. Zucker mit Wasser und Zitronensaft aufkochen. Rühren, bis der Zucker sich gelöst hat und mit den passierten Himbeeren und dem Cointreau verrühren. Abkühlen lassen und anschließend in das Tiefkühlfach stellen. Gelegentlich umrühren. (Oder in einer Eismaschine gefrieren.)
5. Für das Parfait die Gelatine einweichen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör leicht erwärmen (Vorsicht: nicht zu heiß werden lassen!) und die Gelatine unter Rühren darin lösen. Das Eigelb schaumig schlagen. Das Wasser mit dem Zucker bis auf 121 °C aufkochen und anschließend langsam unter ständigem Weiterschlagen zum Eigelb gießen. Weiterschlagen, bis eine helle, schaumige, abgekühlte Masse entstanden ist.
6. Die Sahne steif schlagen. Das Eigelb mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren. Anschließend die Sahne unterheben.
7. Das Himbeersorbet auf die zwei Becher verteilen und am Boden und Rand verstreichen. Nun das Eierlikörparfait in die Becher füllen. Die Biskuitböden darauflegen und leicht andrücken. Mind. 4 Std einfrieren.
8. Kurz vor dem Servieren den Zucker mit dem Wasser auf 118 °C aufkochen. Währenddessen das Eiweiß steif schlagen. Den heißen Zuckersirup unter ständigem Weiterschlagen langsam zu dem Eiweiß gießen. Weiterschlagen, bis das Eiweiß abgekühlt und glänzend ist.
9. Das Eis aus dem Tiefkühlfach nehmen. An der überstehenden Folie vorsichtig aus dem Bechern lösen und auf einen Teller stürzen. Ca. die Hälfte des Eischnees auf den Eisbomben verstreichen. Eine zweite Schicht auftragen, dabei Spitzen stehen lassen. Mit einem Brenner rundum bräunen. Nach Belieben mit frischen Himbeeren dekorieren. Direkt servieren!

[Link zum Rezept: Verpoorten Eisdessert "Baked Alaska" mit Himbeeren](#)