

Eierlikör-Eistorte mit Mohnais und Früchten

Zutaten

Eierliköreis (für 750 ml):

1 Tahiti Vanilleschote

100 ml Milch

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

250 ml Sahne

100 g Zucker

2 ganze Eier (mittel)

2 Eigelbe (mittel)

Mohnais:

30 g Mohn (ungemahlen)

130 ml Milch

130 g Sahne

60 g Zucker

10 g Honig

1 Tahiti Vanilleschote

4 Eigelbe (mittel)

Früchte:

250 g Erdbeeren

250 g Aprikosen

Sirup:

100 ml Aprikosensaft

2 EL Honig

Zubereitung

Eierliköreis:

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Milch mit Vanillemark samt ausgekratzt Schote in einen Topf geben, Sahne und Zucker dazugeben und aufkochen lassen. Vanilleschote aus dem Topf nehmen.

Eier, Eigelbe und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit einem Schneebesen in einer großen Schüssel verrühren. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad setzen, die heiße Masse unter ständigem Rühren zu den Eiern gießen. Die Masse über dem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Um die richtige Konsistenz zu überprüfen, einen Löffel durch die Masse ziehen. Wenn man auf den Löffelrücken bläst, sollte sich eine Rose bilden.

Die Masse durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. In eine gekühlte Eismaschine füllen und ca. eine halbe Stunde cremig gefrieren.

Mohnais:

Mohn, Milch, Sahne, Zucker, Honig und Vanillemark mit der Vanilleschote zusammen aufkochen. Vanilleschote entfernen.

Eigelb mit einem Schneebesen in einer großen Schüssel verrühren. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad setzen, die heiße Masse unter ständigem Rühren zu den Eiern gießen. Die Masse über dem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen.



[Link zum Rezept: Eierlikör-Eistorte mit Mohnais und Früchten](#)

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

Eierlikör-Eistorte mit Mohnis und Früchten

Die Masse zur Rose abziehen. In eine gekühlte Eismaschine füllen und ca. eine halbe Stunde cremig gefrieren. Das cremig gefrorene Eis in eine rechteckige Form füllen.

Zuerst das Eierliköreis dann das Mohnis und wieder Eierliköreis einfüllen und am besten über Nacht in das Kühlfach stellen.

Früchte:

Erdbeeren waschen und halbieren oder vierteln, je nach Größe.

Aprikosen waschen, Kern entfernen und vierteln.

Aprikosensirup:

Aprikosensaft in einen Topf geben und den Honig einrühren, den Saft sirupartig einkochen lassen, abkühlen.

Das Eis aus der Form lösen. In Stücke schneiden. Auf Tellern anrichten, mit Früchten garnieren, den kalten Sirup darüber träufeln und servieren.

Leser-Tipp

Man kann auch andere Früchte verwenden, nur der Sirup sollte aus einer Fruchtart sein!

[Link zum Rezept: Eierlikör-Eistorte mit Mohnis und Früchten](#)