

Tiramisu Eis-Törtchen mit Eierlikör

Zutaten

300 g Löffelbiskuits
2 bis 3 Tassen Espresso oder alternativ starker Kaffee
Kakaopulver zum Bestreuen



Für das VERPOORTEN-Vanilleeis:

200 ml Sahne
50 ml Milch
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
3 Eigelbe
60 g Zucker
1 Pkg Vanillinzucker

Für das VERPOORTEN-Schokoladeneis:

200 ml Sahne
150 ml Milch
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
100 g Zartbitterschokolade
3 Eigelbe
60 g Zucker
1 Pkg Vanillinzucker

Zubereitung

Zuerst die beiden Eissorten herstellen.

Für das VERPOORTEN-Vanilleeis 100 ml Sahne und die Milch in einem Topf kurz aufkochen lassen. Danach vom Herd nehmen und ein wenig abkühlen lassen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Die Eigelbe mit dem Zucker und dem Vanillinzucker in einer Schüssel richtig schön schaumig schlagen. Während die Ei-Zucker-Masse weiter gerührt wird, die noch warme Sahne-Milch-VERPOORTEN-Mischung langsam unterrühren!

Dann wieder alles in den Topf füllen, unter Rühren langsam erhitzen, aber nicht kochen lassen (!) und zu einer Rose abbinden! Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Ist die Mischung auf Zimmertemperatur abgekühlt, werden die restlichen 100 ml Sahne steif geschlagen und vorsichtig unter die Masse gehoben.

Danach gibt man die Masse in die Eismaschine und anschließend für 3 bis 4 Stunden in die Gefriertruhe.

Wenn keine Eismaschine vorhanden ist, füllt man sie in einen verschließbaren Behälter und stellt sie für mind. 3 bis 4 Stunden in die Gefriertruhe. Dabei mehrmals umrühren, damit die Masse geschmeidig bleibt und sich keine allzu großen Eiskristalle bilden.

Das VERPOORTEN-Schokoladeneis ähnlich herstellen. Dazu Sahne, Milch und die kleingebrochelte Schokolade in einem Topf kurz aufkochen lassen, so dass sich die Schokolade vollständig aufgelöst hat. Danach vom Herd nehmen und ein wenig abkühlen lassen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. In der Zwischenzeit die Eigelbe mit dem Zucker und dem Vanillinzucker in einer Schüssel richtig schön schaumig schlagen. Während die Ei-Zucker-Masse weiter gerührt wird, die noch warme Schokoladen-Sahne-Milch-VERPOORTEN-Mischung langsam unterrühren!

Dann wieder alles in den Topf füllen, unter Rühren langsam erhitzen, aber nicht kochen lassen (!) und zu einer Rose abbinden! Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Ist die Mischung auf Zimmertemperatur abgekühlt, gibt man die Masse in die Eismaschine und anschließend für 3 bis 4 Stunden in die Gefriertruhe.

[Link zum Rezept: Tiramisu Eis-Törtchen 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

Tiramisu Eis-Törtchen mit Eierlikör

Wenn keine Eismaschine vorhanden ist, füllt man sie in einen verschließbaren Behälter und stellt sie für mind. 3 bis 4 Stunden in die Gefriertruhe. Dabei mehrmals umrühren, damit die Masse geschmeidig bleibt und sich keine allzu großen Eiskristalle bilden.

Wenn beide Eissorten fertig sind, könnt ihr das TiramisuTörtchen fertig stellen.
Die Löffelbiskuits mit dem Espresso oder dem starken Kaffee tränken, so dass sie äußerlich alle schön damit beträufelt sind.

Eine kleine Springform (18 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Die eine Hälfte der beträufelten Löffelbiskuits eng darauf verteilen, so dass alle Lücken ausgefüllt sind. Darauf dann das VERPOORTEN-Schokoladeneis verstreichen. Danach die andere Hälfte der beträufelten Löffelbiskuits auf dem Eis verteilen, um anschließend das VERPOORTEN-Vanilleeis darauf zu verstreichen.

Die Form gut mit Folie abdecken und für einige Stunden in die Gefriertruhe stellen, so dass alles schön durchzieht und wieder richtig fest gefroren ist.

Vor dem Servieren das Tiramisu Eis-Törtchen aus der Gefriertruhe nehmen, aus der Form lösen und mit Kakaopulver bestäuben.

[Link zum Rezept: Tiramisu Eis-Törtchen mit Eierlikör](#)