

Verpoorten Eierlikör-Vanille Schichteis Dessert mit Karamellsoße-Erdnüssen und Zartbitter-Ganache

Zutaten

Für 4 Personen:

450 ml Vanilleeis
100 g Frischkäse
100 ml Sahne
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
200 ml Karamellsoße
8 EL geröstete ungesalzene Erdnüsse
70 g Zartbitterschokolade gehackt
50 ml Sahne
Weintrauben zur Dekoration

4 Gläser Durchmesser ca. 6 cm



Zubereitung

Vanilleeis antauen lassen.

Den Frischkäse mit der Sahne und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör glatt rühren und unter das Vanilleeis mischen. Die Erdnüsse im Mörser oder Gefrierbeutel leicht crashen.

Zur Schichtung:

Vanilleeis Creme ca. 1 cm in die Gläser füllen und ca. 30 Min. frosten.

Anschließend 1 EL Erdnüsse und ca. 0,5 cm Karamellsoße auf die Vanillecreme geben. Dieses wieder für ca. 30 Min. frosten.

Das Ganze (Vanilleeis Creme-Erdnüsse-Karamell) noch einmal wie vorhin schichten und mit einer Schicht Vanilleeiscreme abschließen.

Das Ganze für ca. 4 Stunden frosten.

Vor dem Servieren die Sahne in einem kleinen Topf einmal aufkochen, vom Herd ziehen und die Schokolade unter ständigem Rühren hinzufügen. Die Ganache abkühlen lassen und auf das Dessert geben.

Mit den Weintrauben garnieren.

Leser-Tipp

Am besten schmeckt dieses Dessert, wenn es leicht angetaut ist. Die Schichten lassen sich dann ganz toll durchstechen und man hat die totale Geschmacksexplosion auf der Zunge :o).

Link zum Rezept: [Verpoorten Eierlikör-Vanille Schichteis Dessert mit Karamellsoße-Erdnüssen und Zartbitter-Ganache](#)

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