

# Eierlikör-Zitroneneis und Nektarinen-Prosecco-Sorbet "Funkelnde Eisbombe mit Sahnehäubchen"

## Zutaten

Für 1 Eisbombe:

für das Nektarinen-Prosecco-Sorbet:

2 Nektarinen, ungeschält

2 Eiweiß

100 ml Prosecco

100 g Zucker

1 Pkg Vanille-Zucker

für das cremige Eierlikör-Zitroneneis:

1000 g Vollmilchjoghurt

250 g Zitronenjoghurt (Fertigprodukt)

240 g Zucker

1 große, unbehandelte Zitrone

200 ml kalte Sahne

280 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

zusätzlich:

800 ml kalte Sahne

4 Pkg Sahnesteif

essbare, glitzernde Gold-Flakes

1 halbrunde Form (ca. 350 ml)

1 halbrunde Form (ca. 2 l)

Wunderkerzen



## Zubereitung

Für das Sorbet das Eiweiß halbsteif schlagen. Nektarinen waschen, trocken tupfen (nicht schälen) und sehr fein pürieren. Dann Zucker, Vanille-Zucker, Prosecco und das geschlagene Eiweiß hinzugeben, verrühren. Die kleinere der halbrunden Formen mit Frischhaltefolie auskleiden und die Eischneecreme einfüllen. Für mindestens 4-5 Stunden in den Tiefkühler stellen.

Für das cremige Zitroneneis die Zitrone heiß abwaschen, auspressen und die Schale fein abreiben. Beide Joghurtsorten, Zitronensaft und -schale, Zucker und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in eine Schüssel geben und alles gut verrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Zitronencreme heben. Die große halbrunde Form mit Frischhaltefolie auskleiden und die Eierlikör-Zitronencreme ca. 6 cm hoch einfüllen. In den Tiefkühler stellen und fest werden lassen. Die restliche Creme bis zur Weiterverwendung in den Kühlschrank stellen.

Wenn das Nektarinen-Prosecco Sorbet gut durchgefroren ist, dieses aus der Form lösen, die Frischhaltefolie entfernen und mit der Rundung nach unten auf das gut angefrorene Zitroneneis stellen. Das Nektarinen-Prosecco-Sorbet soll den Mittelpunkt der Eisbombe bilden. Die restliche Eierlikör-Zitronencreme aus dem Kühlschrank holen. Dann vorsichtig mit einem Esslöffel um das Sorbet herum verteilen. Auch etwas der Creme auf dem Sorbet verteilen, bis alle Zitronencreme verbraucht und das Nektarinen-Sorbet komplett umschlossen und bedeckt ist. Alles wieder für mindestens 12 Stunden, am besten über Nacht, gefrieren lassen.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Zitroneneis und Nektarinen-Prosecco-Sorbet "Funkelnde Eisbombe mit Sahnehäubchen"](#)

## Eierlikör-Zitroneneis und Nektarinen-Prosecco-Sorbet "Funkelnde Eisbombe mit Sahnehäubchen"

Sahne mit dem Sahnesteif sehr steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit größerer Sterntülle füllen. Die Eisbombe aus dem Gefrierer holen, auf eine vorher im Kühlschrank gekühlte Platte stellen und mit der geschlagenen Sahne Muster auf das Eis spritzen. Sahne mit den essbaren, glitzernden Gold-Flakes bestreuen. Die Wunderkerzen oben in das Eis stecken und anzünden, damit alles wie ein Feuerwerk funkelt.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Zitroneneis und Nektarinen-Prosecco-Sorbet "Funkelnde Eisbombe mit Sahnehäubchen"](#)