

Schoko-Verpoorteneis flüssig gefüllt mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

400 ml Sahne
150 ml Milch
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
150 g dunkle Schokolade
4 Eigelbe
90 g Zucker



2 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör pro Tasse Schoko-Verpoorteneis

Haselnusskrokant zum Wälzen (ca. 150 bis 200 g)

Zubereitung

Zubereitung Eis:

Sahne und Milch mit der Schokolade zuerst aufkochen und danach abkühlen lassen. Die Schokolade sollte sich vollständig aufgelöst haben. Wenn die Mischung erkaltet ist, den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugeben. Eigelbe und Zucker schaumig rühren (am besten in einer Küchenmaschine) und die Flüssigkeit hinzugießen. Diese Mischung dann in einen Topf füllen, langsam erhitzen und dabei rühren, so dass es sich zur Rose abbindet. Damit das Eis auch cremig wird, sollte es nun in eine Eismaschine gegeben werden. Anschließend ca. 6 etwas größere Kaffeebecher mit Klarsichtfolie auskleiden und das Eis darin verteilen. Mit Folie abgedeckt in den Froster geben und für mehrere Stunden einfrieren.

Ist das Eis durchgefroren, könnt ihr am besten mit einem Obstausstecher Löcher in die Mitte der Eismasse stechen. Dabei unbedingt darauf achten, dass ihr nicht bis unten durchstecht! Die Löcher so groß ausstechen, dass in jedes Loch ca. 2 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör gefüllt werden kann. Die Öffnungen oben mit etwas Schoko-Verpoorteneis verschließen und die Tassen samt Eis noch einmal in den Froster geben.

Auf einem tiefen Teller Haselnusskrokant geben, die Eistassen aus dem Froster holen. Das Eis aus den Tassen lösen (kurz in heißes Wasser tauchen, dann lösen sich Eis und Folie sehr gut aus den Tassen), in dem Haselnusskrokant wälzen und sofort servieren.

Diese Leckerei kann man noch gut mit Krokant und auf einem Eierlikörspiegel servieren!

[Link zum Rezept: Schoko-Verpoorteneis flüssig gefüllt mit Verpoorten Original Eierlikör](#)