

# Brombeer-Kokos-Eisbombe mit Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

Für das Kokoseis:

200 g Zucker

200 ml Wasser

650 ml Kokosmilch

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für das Brombeereis:

500 g Brombeeren

350 g Naturjoghurt

Saft von einer Limette

75 g Puderzucker

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für die Knusperschicht:

150 g Amarettini (grob zerbröselt)

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für die Glasur:

12 Blatt Gelatine

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

200 g heller Sirup (im Supermarkt bei den Brotaufstrichen)

200 g Zucker

250 g weiße Schokolade

Speisefarbe nach Wunsch

Für die Deko:

Früchte nach Wahl, z.B. Himbeeren, Brombeeren, Physalis

## Zubereitung

Das Eis gerne einen Tag vorher zubereiten.

**Kokoseis:**

Zucker in heißem Wasser auflösen, Kokosmilch und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugeben, alles gut verrühren, in die Eismaschine füllen und gefrieren. Bis zur weiteren Verwendung in den Froster stellen.

**Brombeereis:**

Brombeeren, Puderzucker und Limettensaft im Mixer pürieren, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Joghurt zugeben und zu einer glatten Masse verrühren. In der Eismaschine gefrieren und dann ebenfalls in den Froster stellen.

**Glasur:**



[Link zum Rezept: Brombeer-Kokos-Eisbombe mit Verpoorten Original 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

# Brombeer-Kokos-Eisbombe mit Verpoorten Original Eierlikör

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Sirup und Zucker erhitzen, solange rühren, bis der Zucker komplett aufgelöst ist. Topf vom Herd nehmen. Jetzt die Schokolade in der Masse schmelzen und zum Schluss die ausgedrückte Gelatine ebenfalls darin auflösen, dann die Speisefarbe zugeben. Alles sehr sorgfältig miteinander verrühren es dürfen keine Klümpchen vorhanden sein (eventuell durch ein Sieb gießen). Glasur abkühlen lassen (gerade eben lauwarm).

Nun mit dem "Zusammenbau" beginnen:

Einen Tortenring (20 cm) auf eine (Metall-)Platte stellen und abwechselnd Kokos- und Brombeereis einfüllen. Dabei die einzelnen Schichten gut andrücken.

Nach 3-4 Schichten die Knusperschicht "einbauen": dafür die Amarettini gleichmäßig auf der Eisschicht verteilen und mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör beträufeln. Das restliche Eis sollte jetzt noch für ein oder zwei Schichten reichen.

Vor dem Glasieren die Eistorte nochmals 1/2 Stunde in den Froster stellen, dann mit der abgekühlten Glasur übergießen, wenige Minuten warten, bis die Glasur angezogen hat und die Eistorte dann auf eine Servierplatte umsetzen. Mit den vorbereiteten Früchten garnieren und servieren.

## Leser-Tipp

Beim Glasieren die Eisbombe (ohne Platte) auf eine umgedrehte Schüssel stellen, damit die überschüssige Glasur abtropfen kann.

[Link zum Rezept: Brombeer-Kokos-Eisbombe mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

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