

# Brombeer-Eisberge auf Mandel-Keksboden mit Schoko-Eierlikör-Kern

## Zutaten

### Schoko-Eierlikör-Kern:

50 g weiße Schokolade

25 g Butter

60 g gemahlene Mandeln

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

### Brombeer-Eisberge:

125 g Brombeeren

30 g Puderzucker

75 g Quark

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

### Keksboden:

50 g Butterkekse

20 g gehobelte Mandeln

35 g weiche Butter

35 g Quark

### Dekoration:

150 g Zartbitterschokolade

### nach Belieben:

gemahlene und gehobelte Mandeln

Brombeeren

### Außerdem:

6 Muffinförmchen aus Silikon

## Zubereitung

1. Wir beginnen mit dem Schoko-Eierlikör-Kern: Weiße Schokolade und Butter zusammen im Wasserbad schmelzen lassen. Dann die Hälfte der gemahlenden Mandeln und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzugeben und alles gut mit einem Schneebesen vermischen. Die restlichen gemahlenden Mandeln beiseite stellen. Nun die Masse für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

2. Die Brombeeren waschen und mit einem Mixstab pürieren. Dann Puderzucker, Quark und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör nach und nach hinzufügen, währenddessen stetig weiter mixen. Wer das Brombeereis lieber ohne Kerne mag, kann anschließend das Brombeermus durch ein Sieb drücken. Die Masse anschließend in einer Schüssel für mindestens zwei Stunden in die Gefriertruhe stellen.

3. Für den Keksboden die Butterkekse fein zerbröseln und zusammen mit gehobelten Mandeln, Butter und Quark so lange per Hand verkneten, bis eine einheitliche Masse entsteht. Den Teig nun in sechs gleich große Stücke teilen und aus ihnen



Link zum Rezept: [Brombeer-Eisberge auf Mandel-Keksboden mit Schoko-Eierlikör-Kern](#)

# Brombeer-Eisberge auf Mandel-Keksboden mit Schoko-Eierlikör-Kern

kreisrunde Taler formen. Diese sollten ungefähr den Durchmesser eines umgedrehten Silikonförmchens haben. Anschließend die Keksböden auf einer in Alufolie gewickelten Platte für mindestens zwei Stunden in die Gefriertruhe stellen.

4. Die Schoko-Eierlikör-Masse aus dem Kühlschrank nehmen und sechs gleich große Kugeln daraus formen. Die beiseite gestellten, gemahlten Mandeln in einen Teller geben und die Kugeln darin wälzen, bis sie komplett von den Mandeln umhüllt sind. Die Kugeln nun kühl stellen.

5. Die Brombeermasse aus der Gefriertruhe nehmen und in die sechs Silikonförmchen geben, sodass diese etwa zu 1/3 gefüllt sind. Die Eierlikör-Kugeln in die Förmchen verteilen und anschließend mit dem Brombeereis knapp bis unter den Förmchenrand bedecken. Zum Schluss jeweils ein Keksbodentaler auf die Brombeerdesserts geben und leicht andrücken. Die Leckereien für mindestens drei Stunden gefrieren.

6. Die Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen. Nun die Brombeer-Eisberge aus den Silikonförmchen drücken. Sie müssen fest auf ihren Keksboden angefroren sein. Mit einem Löffel die geschmolzene Schokolade auf den Brombeer-Eisbergen verteilen, bis diese ganz in Schokolade eingeschlossen sind. Schließlich mit gemahlten und gehobelten Mandeln verzieren. Die Desserts bis zu ihrem Verzehr in die Gefriertruhe stellen.

7. Jetzt können die Brombeer-Eisberge auf Mandel-Keksboden mit Eierlikör-Schoko-Kern eisgekühlt an einem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Spiegel den Gästen serviert werden!

## Leser-Tipp

Das Rezept reicht für 6 Desserts!

Wenn die Eisberge abends serviert werden, kann man die Desserts morgens, einen oder sogar mehrere Tage vorher schon zubereiten. Sie halten sich einige Tage in der Gefriertruhe und schmecken sogar besser, wenn sie über eine Nacht gefroren sind! Je nach Geschmack lassen sich die Brombeeren auch durch Erdbeeren, Himbeeren oder Heidelbeeren ersetzen!

[Link zum Rezept: Brombeer-Eisberge auf Mandel-Keksboden mit Schoko-Eierlikör-Kern](#)