

Eierlikör Semifredo mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja

Zutaten

3 Pfirsichhälften (frisch oder aus der Dose)
5 Eigelb
100 g Zucker
300 ml Sahne
100 ml VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja
frische Minze zum Garnieren

Eisform: 1 Kastenform (ca. 1 l)

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Tiefkühlzeit: ca. 6 Std.



Zubereitung

FrISCHE Pfirsiche waschen und häuten, Dosenpfirsiche gut abtropfen lassen. Das Fruchtfleisch der Pfirsiche klein würfeln. Die Eigelbe mit dem Zucker mithilfe eines elektrischen Handrührgeräts ca. 5 Min. hellschaumig schlagen.

Die Sahne für das Eierlikör Semifredo steif schlagen. VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja und Pfirsichwürfel in den Eigelbschaum rühren; die Sahne vorsichtig unterheben. Eine Kastenform (ca. 1 l) innen anfeuchten und mit Klarsichtfolie auslegen. Die Sahnemasse einfüllen und glatt streichen. Das Eierlikör Semifredo mit Klarsichtfolie abdecken und im Tiefkühler mindestens 6 Stunden einfrieren.

Etwa 15 Min. vor dem Servieren das Verpoorten Semifredo mithilfe der Folie aus der Form ziehen, die Folie entfernen und das Eis etwas antauen lassen. In Scheiben schneiden, auf Tellern verteilen und mit frischer Minze garnieren.

Tipp, falls du keine Stückchen im Eis magst: Anstatt die Pfirsichstückchen in das Eis zu geben, kannst du sie auch ganz einfach pürieren. Gib das Pfirsichpüree mit einem Esslöffel in Klecksen auf das Semifredo in der Kastenform. Jetzt mit einer Gabel oder einem Holzspieß vorsichtig marmorieren. Mit Klarsichtfolie abdecken und einfrieren.

[Link zum Rezept: Eierlikör Semifredo mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (4/2021)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de