

Eierliköreis

Zutaten für 6 Personen

500 ml Schlagsahne

0,25 Tl. Gemahlene Vanille

1 Dose gezuckerte Kondensmilch (400 g)

200 ml. Eierlikör

150 g Zartbitterschokolade

Zubereitung

Sahne steif schlagen, gemahlene Vanille dazu geben, Kondensmilch und Eierlikör portionsweise vorsichtig unterheben.

Masse in eine Kastenkuchenform füllen und für ca. 75 Min. in den Gefrierschrank geben.

Schokolade grob hacken. Eis aus dem Gefrierschrank nehmen, Schokolade darüber streuen und mit einer Gabel vorsichtig unter die Masse heben. Das Eis für mind. 4 Std. einfrieren.

Vor dem Servieren das Eis ca. 10 Min. antauen lassen, dann mit einem Eiskugelformer Kugeln abstechen und in Schälchen anrichten.