Eierlikör-Eis mit Schokohaube (ohne Eismaschine)



Cremiges Eierlikör-Eis mit Schokoraspeln unter einer knackigen Schokoladenhaube

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit:

ZUTATEN

- 2 Becher Sahne (400 ml)
- 1 Dose Kondensmilch, gezuckert (400 g)
- 200 ml Eierlikör (als Messbecher leeren Sahnebecher benutzen)
- 50 g Schokoraspeln (optional)
- 300 g Zartbitter-Schokolade für die Schokohaube

ZUBEREITUNG

1. Die Sahne (nicht ganz steif) aufschlagen. Zuerst die Kondensmilch, danach den Eierlikör unterheben. Die Masse in eine gefriergeeignete Schüssel geben und

mindestens 3 Stunden anfrieren lassen. Danach die Schokostreusel unterziehen und wieder zurück in das Gefrierfach stellen.
2. Die Schokolade in Stücke brechen und im Wasserbad (nicht zu heiß!) schmelzen. Die flüssige Schokolade in die Mulden einer Silikonform (zum Beispiel Gemma Mini von Silkomart oder jede im Handel erhältliche Muffinform) füllen und nicht zu dünn verteilen, bis jede Mulde komplett bedeckt ist. Die Form für 30 Minuten ebenfalls in das Tiefkühlfach stellen. Wenn die Schokolade ausgehärtet ist, das Eierlikör-Eis in die Schokomulden füllen und mindestens 6 Stunden (besser über Nacht) gefrieren lassen.
3. Vor dem Servieren das Eis samt Schokohaube vorsichtig aus der Form lösen und direkt servieren.