

Eierliköreis mit Schokospplits

400ml Sahne
1 Dose gesüßte Kondensmilch
200ml Eierlikör
nach Bedarf Schokoraspeln



Die Sahne in eine Rührschüssel geben und schön fluffig aufschlagen. Sie muss nicht vollkommen steif sein, aber sollte schöne Spitzen formen. Mit einem Spatel dann nacheinander die Kondensmilch und den Eierlikör unterziehen. Zum Abmessen vom Eierlikör habe ich übrigens einfach einen der leeren Sahnebecher benutzt.

Die Mischung jetzt in eine gefriergeeignete Box geben und ca. 3-4 Stunden gefrieren lassen, bis die Mischung zwar noch flüssig, aber schon recht cremig ist. Jetzt die Schokoraspeln untermischen. Die Menge habe ich einfach nach Gefühl gemacht, ohne abmessen. Das Eis nun wieder zurück ins Gefrierfach stellen und weitere 3 Stunden gefrieren lassen.

Im Gefrierfach aufbewahren.