

Heiße Waldbeeren mit Eier-Likör-Eis

Für 2 Personen

100 g Brombeeren TK	100 g Himbeeren TK	2 Eier
200 ml Milch	200 ml Sahne	3 EL Orangensaft
200 ml Rotwein	5 EL Eierlikör	3 EL Kirschlikör
4 EL Crème-de-Cassis	200 g Puderzucker	50 g brauner Rohrzucker
2 EL Vanillezucker		

Die Eier trennen und das Eigelb mit der Sahne, der Milch, der Hälfte des Puderzuckers und dem Eierlikör glatt rühren und die Masse anschließend in die Eismaschine geben. Den restlichen Puderzucker mit dem Rohrzucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und anschließend mit dem Rotwein ablöschen. Den Vanillezucker, den Orangensaft, den Kirschlikör und die Crème de Cassis dazugeben und den Sirup einkochen lassen. Anschließend die Himbeeren und die Brombeeren darin wenden und die Pfanne vom Herd nehmen, die Masse ein wenig abkühlen lassen. Das Eis aus der Eismaschine nehmen und Nocken daraus formen. Die heißen Waldbeeren zusammen mit dem Eierlikör-Eis auf Tellern anrichten und servieren.

O´Droma am 12. Mai 2010