




Eierlikör-Dessert.

 **20 Min.**  **20 Min.**  **leicht**
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

Zutaten für:	Portion(en)	Zubereitung:
g weiße Kuvertüre (z.B. Puda)		1 Die weiße Kuvertüre grob hacken und in einem Topf bei wenig Hitze oder noch besser über dem Wasserbad schmelzen.
g Schlagsahne		
TL Vanillinzucker		2 Geschmolzene Kuvertüre in eine kalte Schüssel füllen und etwas abkühlen lassen, sodass sie gerade noch flüssig bleibt.
EL Eierlikör (z.B. Van Veen)		
Kugel(n) Schokoladeneis (z.B. Rios)		3 Währenddessen Sahne mit dem Vanillinzucker steif schlagen.
TL Schokoraspel (z.B. Puda)		4 Eierlikör zur abgekühlten Kuvertüre geben und alles gut verrühren.
Erdbeeren		5 Steife Sahne unterheben.
		6 Creme in Gläser oder Schälchen füllen und 30 Min. im Kühlschrank kalt stellen.
		7 Creme mit je 1 Kugel Schokoeis und ein paar Schokostreuseln toppen.
		8 Frische Erdbeeren waschen, putzen, in Scheibchen schneiden und dekorativ darauf anrichten.