



Sehen · Probieren · Genießen
Schaalgasse 18, Solothurn



Likör-Eis

Zutaten für 4 Portionen:

200 gr. Zartbitter- oder Joghurt-Schokolade

2 dl Rahm

2 Eigelb

1,5 dl [VOM FASS Crèmelikör](#) (z.B. [Whisky-Sahnelikör](#),
[Latte Macciato-Likör](#), [Marzipan-Sahnelikör](#), [Tiramisu-Sahnelikör](#), etc.)

Zubereitung:

Die Schokolade schmelzen und den Rahm steif schlagen.
Die Eigelbe mit dem Likör aufschlagen und alles vorsichtig verrühren. Die Masse gefrieren lassen (über Nacht ins Eisfach) oder in der Eismaschine ca. 40 Minuten zubereiten.

