

Verpoortoccino-Punsch Schichtdessert mit Himbeeren für die Winterparty

Zutaten

für 4 Personen:

VERPOORTOCCINO-Punsch Creme:

500 g Speisequark

100 ml VERPOORTOCCINO-Punsch

3 EL Zucker

1 Pkg Bourbon Vanillezucker

Himbeermus:

300 g TK-Himbeeren

4 bis 5 EL Zucker oder alternativ z.B. Agavendicksaft oder Honig

50 ml Himbeersirup

Mürbeteigbrösel:

150 g Mehl

100 g Butter

50 g Zucker

2 TL Kakaopulver

1 Ei

50 g Espressoschokolade

Außerdem: je 2 EL Butter und Zucker



Zubereitung

Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbeteig herstellen. Dazu Mehl, Butter, Zucker, Kakaopulver und das Ei schnell miteinander zu einem glatten Teig verkneten. Die Schokolade bei geringer Hitze in einem Topf schmelzen und am Schluss unter den Teig geben. Danach den Teig in Alufolie gewickelt für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank geben.

Für das Himbeermus die TK-Früchte auftauen lassen und eventuell vorhandenes Auftauwasser abgießen. Die Früchte zusammen mit dem Himbeersirup in einen Topf geben und einige Minuten einkochen lassen. Gesüßt wird ganz nach Geschmack, denn eingefrorene Himbeeren können manchmal sehr sauer sein und die Geschmäcker sind ja verschieden.

Den Quark mit dem VERPOORTOCCINO-Punsch, dem Zucker und dem Bourbon Vanillezucker zu einer glatten Creme verrühren.

Himbeermus und VERPOORTOCCINO-Punsch Creme nun kalt stellen und die Brösel herstellen.

Den gekühlten Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform kneten. Da der Teig direkt nach dem Backen zerbröseln wird, ist der Durchmesser der Form egal. Bei ca. 180 °C Umluft den Boden ca. 15 bis 20 Minuten backen. Danach aus der Form nehmen und noch warm zerbröseln. Nun in einem Topf Butter und Zucker erhitzen und die Mürbeteigbrösel einrühren. Butter, Zucker und Brösel einige Minuten unter Rühren erhitzen, so dass der Zucker leicht anfängt zu karamellisieren. Danach die Brösel aus dem Topf in eine Schüssel umfüllen und erkalten lassen.

[Link zum Rezept: Verpoortoccino-Punsch Schichtdessert mit Himbeeren für die Winterparty](#)

Copyright © VERPOORTEN 2017 (11/2017)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Verpoortoccino-Punsch Schichtdessert mit Himbeeren für die Winterparty

Sind die Mürbeteigbrösel kalt, könnt ihr das Dessert in Gläser schichten. Unten die Mürbeteigbrösel, darauf dann die VERPOORTOCCINO-Punsch Creme und oben drauf das Himbeermus verteilen.

Winterparty mit VERPOORTEN: Nur hier in unserer VERPOORTEN-Mall können Sie den VERPOORTOCCINO-Punsch und VERPOORTEN-Punsch kaufen.

Link Tipps:

Qualität seit 1876 - Verpoorten ist 140 Jahre jung!
verpoorten.de/140Jahre-Jubilaeum/

[VERPOORTEN-Produktkatalog](#)

[Aktuelle Gewinnspiele von und mit VERPOORTEN](#)

[Fragebogen VERPOORTEN - mit Gewinnpreis Verlosung](#)

Link zum Rezept: [Verpoortoccino-Punsch Schichtdessert mit Himbeeren für die Winterparty](#)

Copyright © VERPOORTEN 2017 (11/2017)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de