VERPOORTENs Himbeertraum

Zutaten

(für 4 Portionen)

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
4 EL Kokosraspel
200 ml Schlagsahne
1 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Sahnesteif
500 g Quark, 20 %
50 g Zucker
Mark von 1 Vanilleschote
400 g Himbeeren
200 g Raffaello-Kugeln

Zubereitung

Die Kokosraspeln in einer Pfanne ohne Fettzugabe goldbraun rösten und auf einem Teller auskühlen lassen. Sahne, Vanillezucker und Sahnesteif fest schlagen. Den Quark mit dem Zucker, Vanillemark und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör glatt verrühren. Die Sahne unterheben und kalt stellen.
Abwechselnd den Quark und die Himbeeren in 4 große Gläser schichten. Mit dem Quark beginnen und den Himbeeren abschließen. Anschließend mit den Kokosraspeln bestreuen.
Die Raffaello-Kugeln obenauf setzen. Im Kühlschrank ca. 1 Stunde kühlen lassen.

Link zum Rezept: VERPOORTENs Himbeertraum

Copyright © VERPOORTEN 2023 (8/2023)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de