

# Deutschland-Brasilien kulinarisch - VERPOORTEN - Johannisbeer Törtchen mit Eis

## Zutaten

Rezepte zur WM: Deutschland-Brasilien kulinarisch - Eierlikördessert - VERPOORTEN  
"Johannisbeer Törtchen mit Eis"

Für das Johannisbeer-Mousse:

- 1 Ei
- 200 g geschlagene Sahne
- 150 g Zucker
- 250 g Johannisbeeren püriert
- 2 Blatt Gelatine

Für das VERPOORTEN-Mousse:

- 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 250 g geschlagene Sahne
- 2 Eigelbe
- 100 g Zucker
- 2 Blatt Gelatine
- 50 g weiße Kuvertüre

Für die Schokoladensauce:

Dunkle, gelöste Kuvertüre und Sahne

Für die gelbe, fruchtige Sauce:

Reife Mango oder Maracuja

## Zubereitung

Johannisbeer-Mousse:

1. Die Sahne schlagen und abgedeckt im Kühlschrank kalt stellen.
2. Die Gelatine in kaltem Wasser vorquellen lassen.
3. Die erwärmten Eier (Eier lassen sich in der Mikrowelle vorsichtig handwarm erhitzen ) in eine große Schüssel geben und mit dem Himbeermark schaumig schlagen. Gelatine mit einem Esslöffel der Moussemasse erwärmen und unter das restliche Mousse unterziehen.
4. Füllen Sie nun zügig das Mousse in eine kleine, ebene Schüssel und stellen Sie diese für ca. 20 Min. in den Gefrierschrank.

VERPOORTEN-Mousse:

5. Die Sahne schlagen und abgedeckt im Kühlschrank kaltstellen.
6. Die Kuvertüre im Wasserbad auflösen und flüssig halten (am besten im leicht abgekühlten Wasserbad stehen lassen).
7. Die Gelatine in kaltem Wasser vorquellen lassen.
8. Die erwärmten Eier (Eier lassen sich in der Mikrowelle vorsichtig handwarm erhitzen) in eine große Schüssel geben und schaumig schlagen. Um Klümpchen zu vermeiden, ein Viertel der geschlagenen Sahne dazugeben und die Kuvertüre unterrühren, bis die Masse sämig ist.
9. Füllen Sie das VERPOORTEN-Mousse auf das Johannisbeermousse und frieren Sie das Dessert ein.



[Link zum Rezept: Deutschland-Brasilien kulinarisch - VERPOORTEN - Johannisbeer Törtchen mit Eis](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

# Deutschland-Brasilien kulinarisch - VERPOORTEN - Johannisbeer Törtchen mit Eis

## Saucen:

10. Für die Schokoladensauce mischen Sie einfach dunkle, gelöste Kuvertüre mit warmer Sahne, bis Sie eine dickflüssige Konsistenz erhalten. Für die gelbe Sauce bietet sich eine reife, pürierte und passierte Mango oder Maracuja an. Für Rot nehmen Sie einfach etwas von dem Johannisbeerpüree und süßen dieses mit Puderzucker nach.

## Eis-Cup:

11. Für den Eis-Cup nehmen Sie einfach eine halb abgeschnittene Eiswaffel und füllen diese mit einer Eiskugel Ihrer Wahl. Stellen Sie den Cup für 15 Min. in den Gefrierschrank und stauben ihn anschließend mit Kakao-Pulver ab. Fertig ist der hauseigene WM-Pokal.

12. Arrangieren Sie nun die einzelnen Komponenten nach Belieben auf den Tellern.

Deutsch-Brasilien kulinarisch: Immer wieder ein Genuss!

2002 Deutschland-Brasilien: Traumfinale! Weltmeisterschafts-Endspiel-Menue! VERPOORTEN - Johannisbeer Törtchen mit Eis

2005 Confederations Cup (Mini-WM)! Deutschland-Brasilien: Absolutes Traum-Halbfinale! VERPOORTEN - Johannisbeer Törtchen mit Eis

8. Juli 2014 WM Traum-Halbfinale Deutschland-Brasilien!

Deutschland schreibt in Brasilien Fussballgeschichte: 7:1!!

[Link zum Rezept: Deutschland-Brasilien kulinarisch - VERPOORTEN - Johannisbeer Törtchen mit Eis](#)