

# Rote Grütze mit VERPOORTEN-Schaum

## Zutaten

Für 4 Portionen

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
100 g weiße Kuvertüre  
2 Eiweiß  
1 Prise Salz  
125 g Sahne  
100 g Crème fraiche  
1 kg Rote Grütze



## Zubereitung

Die weiße Kuvertüre in eine Metallschüssel geben und über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Eiweiß und Salz steif schlagen. Die Sahne ebenfalls steif schlagen.

Crème fraiche und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in die warme Kuvertüre einrühren und den Topf vom Herd nehmen. Erst das Eiweiß, dann die Sahne unterheben. Die Masse für ca. 4 Stunden kalt stellen.

Die Rote Grütze gleichmäßig auf vier Tellern verteilen und von dem VERPOORTEN ORIGINAL-Schaum jeweils 1 Nocke mit einem Esslöffel abstechen und dazugeben.

Tipp: Im Haus VERPOORTEN wird Rote Grütze mit reichlich VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör übergossen serviert - ein Gedicht.

[Link zum Rezept: Rote Grütze mit VERPOORTEN-Schaum](#)

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