

Erdbeer-Johannisbeer-Smoothie 'VERPOORTEN Red Smoothie'

Zutaten

(für zwei Gläser VERPOORTEN Red Smoothie)

8 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

ca. 200 g rote Johannisbeeren

ca. 200 g Erdbeeren

1 Kugel Vanilleeis

Glasform: VERPOORTEN Longdrinkglas



Zubereitung

1. Lösen Sie die Johannisbeeren von den Stengeln. Dann waschen und mit einem Stabmixer pürieren. Die Masse sollte dann einmal durch ein Sieb gestrichen werden, damit später im Smoothie die kleinen, harten und oft bitteren Kerne der Johannisbeere den Trinkgenuss nicht beeinträchtigen. Die passierte Flüssigkeit im Gefrierfach herunterkühlen.
2. Dann zu den Erdbeeren. Auch diese waschen und im Mixer mit dem Pürierstab zu einer homogenen Masse zerkleinern. Den dickflüssigen, reinen Erdbeersaft ebenfalls stark herunterkühlen.
3. Gießen Sie den gut gekühlten VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in das Mixgefäß und geben Sie eine große Kugel Vanilleis hinzu. Johannisbeer- und Erdbeermasse dazugießen und alles noch einmal mit dem Stabmixer vermengen, damit der ‚Red Verpoorten‘ nicht nur frisch und fruchtig, sondern auch locker-cremig wird.
4. Den fertigen Smoothie jetzt auf zwei Cocktailgläser (z.B. VERPOORTEN Cocktailschalen) verteilen und servieren.

Auf den Sommer!

Ihr VERPOORTEN Online-Redaktionsteam

Leser-Tipp

Beim ‚Red VERPOORTEN‘ können die Erdbeeren auch sehr gut gegen Himbeeren getauscht oder beide Beerenarten verwendet werden. Auf die fruchtig-saure Note der Johannisbeeren sollte aber keineswegs verzichtet werden!

[Link zum Rezept: Erdbeer-Johannisbeer-Smoothie 'VERPOORTEN Red Smoothie'](#)

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