

Bestes Eierlikördessert VERPOORTEN-Pistazien-Sushi (Weltmeister der Konditoren Manfred Bacher)

Zutaten

Eierlikör Rezept: Feines Eierlikördessert vom Konditor-Weltmeister Manfred Bacher "VERPOORTEN – Pistazien – Sushi".

Eierlikör-Pistazien-Sushi:

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, der "Gelbe Klassiker".

125 g Milchreis

400 ml Milch

1 Prise Salz

50 g Zucker

350 g Modelliermarzipan

100 g Pistazien fein gehackt

1 reife Mango

etwas Rum zum Bestreichen für die Sushi

einige Früchte zum Garnieren



Zubereitung

Die Milch mit dem Zucker und der Prise Salz zum Kochen bringen und den Milchreis einrühren. Bei mäßiger Hitze ca. 30 Min. gar kochen, dabei mehrmals umrühren. Dem noch heißen Milchreis den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Den fertigen Milchreis in Klarsichtfolie flachgedrückt ca. 1 Std. kühl stellen.

Marzipanmasse ca. 3 mm dick ausrollen und in ca. 8 cm x 13 cm große Rechtecke zuschneiden. Den erkalteten Eierlikörreis auf das Marzipan streichen und einen Streifen aus der reifen Mangofrucht einlegen. Die Marzipanplatte auf ein Stück Backpapier legen und damit die Sushi vorsichtig einrollen. Die Sushi mit etwas Rum bestreichen und anschließend in den gehackten Pistazien rollen. Nach Ihren Vorstellungen auf einem Teller mit Früchten anrichten und servieren.

[Link zum Rezept: Bestes Eierlikördessert VERPOORTEN-Pistazien-Sushi \(Weltmeister der Konditoren Manfred Bacher\)](#)