

# Eierlikördessert Fondue von Verpoorten Parfait Schokolade und Kirschen (Dessert-Königin Alexandra Lang - Pâtissière des Jahres)

## Zutaten

Die Königin der Süßspeisen. Alexandra Lang. Neue Eierlikör Dessert-Rezepte mit der Pâtissière des Jahres.

- Fondue von Verpoorten-Parfait Schokolade und Kirschen



70 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

150 ml geschlagene Sahne

2 Eier, Größe M

30 g Zucker

200 ml Milch

80 g Bitter-Schokolade

## Zubereitung

Eier und Zucker im Wasserbad warm aufschlagen.

Danach die Masse auf Eis kaltschlagen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzugeben und langsam unterrühren. Ebenfalls die geschlagene Sahne unterheben. In kleine Backringe (Edelstahl, ca. 4 cm Durchmesser und 4,5 cm hoch) abfüllen und einfrieren.

Milch aufkochen und Schokolade einrühren. Parfait an einen Spieß stecken und über ein Glas hängen, das vorher mit entsteinten Kirschen und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör gefüllt ist. Zum Schluss wird das Arrangement noch mit der Schokoladensauce angegossen.

Nur manche mögen´s heiß – aber alle mögen´s süß!

Das weiß Alexandra Lang und machte sich mit ihrer Liebe zum kulinarischen Detail, mit ruhiger Hand und ihrer Extraportion Kreativität zur Königin der Süßspeisen: Nach einer Konditor-Ausbildung arbeitete sie in mehreren Hotels und Restaurants auf internationalem Niveau. Schnell zeigte sich bei der Tochter des Sterne-Kochs Manfred Lang die besondere Begabung fürs Süße.

Sie avancierte zum »Chef de Pâtissier« am Capella Schlosshotel, Velden, und am Romantik Hotel Residenz am See, Meersburg.

Die Gastro-Kritiker des Busche-Verlags haben die gerade mal 25-jährige Dessert-Künstlerin kürzlich zur »Pâtissière des Jahres« ausgerufen.

Eine besondere Auszeichnung: Sie ist die erste Frau, die diesen Titel tragen darf!

[Link zum Rezept: Eierlikördessert Fondue von Verpoorten Parfait Schokolade und Kirschen \(Dessert-Königin Alexandra Lang - Pâtissière des Jahres\)](#)