

Eierlikoer Dessert mit Kirschen - Kirschclafoutis mit VERPOORTEN-Espuma

Zutaten

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

- Eierlikör Dessert "Kirschclafoutis mit VERPOORTEN-Espuma"



(für ca. 15 Förmchen)

Clafoutis - Eierlikördessert Kirschclafoutis:

180 ml Crème fraîche
45 g geröstete, gemahlene Haselnüsse
15 g Mehl
75 g Zucker
2 Eier, Größe M
3 Eigelbe
ca. 300 g entsteinte Kirschen
15 hitzebeständige Förmchen
(10 cm Durchmesser, 2 cm Höhe)

Eierlikör Espuma - VERPOORTEN-Espuma:

300 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
300 ml Sahne
Espuma-Flasche mit 1 Lachgas-Patrone (im Fachhandel, z.B. Gourmet Whip von Isi)

Zubereitung

Eierlikördessert mit Kirschen - Kirschclafoutis Teil 1/2:

Alle Zutaten – bis auf die Kirschen - in einer großen Schüssel miteinander vermischen und ca.1 Minute mixen. Die Förmchen ausbuttern/ausmehlen. Clafoutis-Masse einfüllen und entsteinte Kirschen darin verteilen. Anschließend bei 200°C (Umluft) ca. 12 - 15 Minuten backen.

Eierlikör Espuma - VERPOORTEN-Espuma Teil 2/2:

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und die Sahne miteinander vermischen und in eine Espuma-Flasche (zum Beispiel ISI Gourmet Whip im Fachhandel erhältlich) abfüllen. Mit einer Lachgas-Patrone verschließen und anschließend gut schütteln, damit sich der VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und die Sahne gut miteinander vermischen.

[Link zum Rezept: Eierlikoer Dessert mit Kirschen - Kirschclafoutis mit VERPOORTEN-Espuma](#)

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

Eierlikoer Dessert mit Kirschen - Kirschclafoutis mit VERPOORTEN-Espuma

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: Eierlikoer Dessert mit Kirschen - Kirschclafoutis mit VERPOORTEN-Espuma](#)

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