

Kuchen-Desserts mit Erdbeeren und Eierlikör in Herzform

Zutaten

Kuchen-Desserts mit Erdbeeren und Eierlikör in Herzform:

(für 10 Eierlikör-Kuchendesserts)



Vanillecreme für das Kuchendessert:

- 80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, der Gelbe Klassiker!
- 400 ml Milch
- 100 g pürierte, passierte Himbeeren
- 100 g Zucker
- 30 g Puddingpulver
- 1 Prise Salz
- Vanille, Zitronenabrieb

Schokoladensauce für das Kuchendessert:

- 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 100 ml Sahne
- 60 g Kakao
- 100 g Zucker

Weitere Zutaten für das Kuchendessert:

- VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, der Gelbe Klassiker!
- 2 Schalen Himbeeren
- 1 Marmorkuchen (Backregal)
- 1 Bund Minze
- 500 g Erdbeeren
- 5 Mini-Bananen
- 50 g Zucker
- 50 g Butter
- 1 Zitrone

Zubereitung

Vanillecreme für das Kuchendessert:

350 ml Milch, pürierte, passierte Himbeeren, Zucker und die Gewürze (Salz, Vanille, Zitrone) kurz aufkochen. Die restliche Milch mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und dem Puddingpulver klümpchenfrei verrühren und in die kochende Milch-Himbeerflüssigkeit einrühren. Nochmals unter ständigem Rühren kurz aufkochen und in einer Schüssel mit Klarsichtfolie abgedeckt 1 Std. kaltstellen. Anschließend die Vanillecreme mit einer Küchenmaschine (Handrührgerät) kurz aufschlagen.

Schokoladensauce für das Kuchendessert:

Sahne und Zucker aufkochen, den gesiebten Kakao klümpchenfrei einrühren und nochmals 5 Minuten kochen. Hierbei dickt die Sauce ein. Anschließend mit dem Gelben Klassiker VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verfeinern.

[Link zum Rezept: Kuchen-Desserts mit Erdbeeren und Eierlikör in Herzform](#)

Kuchen-Desserts mit Erdbeeren und Eierlikör in Herzform

Marmorkuchenherzen für das Kuchendessert:

Schneiden Sie 15 Scheiben vom Marmorkuchen (ca. 1 cm dick) ab und stechen Sie diese mit einem Herzausstecher aus. Halbieren Sie fünf von diesen Herzen, sodass Sie zehn ganze und zehn halbe Herzen zur Verfügung haben. Bestreichen Sie nun die ganz gebliebenen Herzen mit Vanillecreme und legen Sie jeweils ein halbes Herz obenauf. Die frei gebliebene Herzhälfte wird mit Himbeeren belegt und das Ganze mit Puderzucker abgestäubt. Platzieren Sie dann in der Mitte des Herzens ein Minzherz (oberste Spitze der Minze).

Erdbeerherzen und Minibanane, Anrichten des Tellers:

Zuerst werden die Erdbeeren gewaschen und gezupft, danach halbieren Sie die Erdbeeren und würfeln sie in kleine Stücke. Marinieren Sie die Erdbeerwürfel mit etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör. Platzieren Sie die Erdbeeren dann mit Hilfe eines Herzausstechers auf dem Teller, sodass die Früchte, passend zum Muttertag, in Herzform zu liegen kommen.

Für die Zubereitung der Minibanane werden Zucker und Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen. Die Mini-Bananen müssen der Länge nach halbiert werden. Anschließend werden die Bananen mit einem Spritzer Zitronensaft kurz angebraten. Legen Sie die noch warme, gebratene Bananenhälfte auf den Teller.

Nun können Sie die zehn Marmorkuchenherzen ebenfalls auf dem Teller anrichten. Garnieren Sie das Muttertagsdessert mit Schokoladensauce und reichlich VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör.

Das VERPOORTEN Online-Redaktionsteam wünscht viel Spaß beim kreieren und viel Freude zum festlichen Anlass!

[Link zum Rezept: Kuchen-Desserts mit Erdbeeren und Eierlikör in Herzform](#)