

cremig-zarte Kaffee-Desserts "Espresso-VERPOORTEN-Dessert"

Zutaten

Cremig-zarte Kaffee-Desserts mit VERPOORTEN "Espresso-VERPOORTEN-Dessert"

(für 4 Gläser Kaffee-Desserts)

Biskuit-Schicht

1 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1/2 dunkler Wiener Boden (Fertigprodukt)
50 g Schokoraspel
50 ml frisch gekochter heißer Espresso

Mascarpone-Schicht

250 g Mascarpone
200 g Magerquark
50 g Puderzucker
150 g Sahne
1 Pck. Sahnesteif

Erdbeer-Schicht

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
150 g Erdbeermarmelade

Zudem

4 Erdbeeren für die Dekoration
4 Dessert- oder Wassergläser

Zubereitung

1. Den Wiener Boden zerbröseln. Die Schokoraspel in dem heißen Espresso auflösen und 1 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugeben. Die Kuchenbrösel gründlich mit der Esspressomischung vermengen und als unterste Schicht in die Dessertgläser geben.
2. Mascarpone, Quark und Puderzucker glatt rühren. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unterheben. Mascarpone Mischung auf den Kuchenboden schichten.
3. Erdbeermarmelade auf der Mascarpone Schicht verteilen und die Gläser kalt stellen. Vor dem Servieren die Gläser mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör auffüllen und mit je einer Erdbeere dekorieren.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Kühlzeit: mindestens 20 Minuten



[Link zum Rezept: cremig-zarte Kaffee-Desserts "Espresso-VERPOORTEN-Dessert"](#)

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

cremig-zarte Kaffee-Desserts "Espresso-VERPOORTEN-Dessert"

Kaffee-Klassiker und Kaffeespezialitäten mit VERPOORTEN
Das wahre extra cremig zarte Kaffee-Genusserlebnis!

[Link zum Rezept: cremig-zarte Kaffee-Desserts "Espresso-VERPOORTEN-Dessert"](#)

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