

Sonnige Schichtdesserts im Glas "Himbeer-VERPOORTEN-Schicht-Dessert"

Zutaten

Cremiges Schichtdessert mit Himbeeren "Himbeer-VERPOORTEN-Schicht-Dessert"

(Zutaten für 6 Schichtdesserts)



Dessert

400 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
400 g Zucker
600 ml Milch
2 Tüten Vanille-Pudding (z. B. Dr. Oetker)
200 g Himbeeren
2 Beutel Rote Götterspeise (z. B. Dr. Oetker)
etwas Puderzucker

Zudem

6 hohe Dessert- oder Longdrinkgläser

Zubereitung

1. 100 g Zucker abwiegen. 300 ml Milch abmessen. Eine Tüte Puddingpulver mit 2 EL von dem Zucker in einer kleinen Schüssel mischen. Mit ca. 5 EL der abgemessenen Milch glatt rühren. Übrige Milch aufkochen, von der Kochstelle nehmen und das angerührte Puddingpulver einrühren. Wieder auf den Herd stellen. Den Pudding unter Rühren mindestens 1 Minute kochen lassen, dann wiederum vom Herd nehmen und 200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit dem Schneebesen einrühren. Rühren, bis sich die Masse verbunden hat. Den Pudding mit VERPOORTEN ORIGINAL auf 6 Gläser verteilen, abkühlen lassen.
2. Himbeeren waschen. Und ca. 5 Beeren in jedes Pudding-Glas legen. 1 Beutel Götterspeise und ca. 100 g Zucker in einem Kochtopf mischen. Mit 400 ml Wasser aufgießen, gut umrühren und erhitzen, bis sich alles gelöst hat. Nicht aufkochen lassen. Die Flüssigkeit esslöffelweise auf den Himbeeren verteilen, bis die Beeren komplett mit Flüssigkeit bedeckt sind. Für mindestens 5 Stunden kühl stellen, damit die Götterspeise fest wird.
3. Wie in Punkt 1 einen VERPOORTEN-Vanille-Pudding kochen. Diesen auf die 6 Gläser auf der Götterspeise gleichmäßig verteilen. Abkühlen lassen.
4. Wie in Punkt 2 die Götterspeise zubereiten und vorsichtig auf den Vanillepudding geben. Wieder mindestens 5 Stunden kühlen. Die Gläser mit frischen Himbeeren auffüllen und nach Belieben mit etwas Puderzucker bestäubt servieren.

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Kühlzeit: 10 Stunden

[Link zum Rezept: Sonnige Schichtdesserts im Glas "Himbeer-VERPOORTEN-Schicht-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