

Likör-Desserts im Glas "Süße Sonntags-Verführung mit VERPOORTEN"

Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 Pkg CRÈME BRÛLÉE

Milch nach Packungsanweisung, hier 200 ml

Sahne nach Packungsanweisung, hier 200 ml

Etwa 50 - 100 g dunkle Kuvertüre



Schoko-Highlights zum garnieren: Hier war es Amicelli und eine VERPOORTEN-Praline!

Zubereitung

Die Creme nach Packungsanweisung herstellen. Die Kuvertüre schmelzen. Den unteren Teil des Glases mit der Creme füllen und warten bis sie ein wenig abgekühlt ist. Jetzt eine dünne Schicht Kuvertüre darüber geben und diese ein wenig fest werden lassen. Eine kleine Menge VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazugießen. Diese Vorgänge wiederholen bis das Glas gefüllt ist. Bei unserem Dessert waren es 2 Vorgänge, weil die Cremeschicht etwas dicker war. Nun kann man mit einem Schoko-Highlight garnieren.

Leser-Tipp

Zarte Aufschichtung der Zutaten im Glas zu einem unwiderstehlichem Dessert.

[Link zum Rezept: Likör-Desserts im Glas "Süße Sonntags-Verführung mit VERPOORTEN"](#)