

Vanille-Eierlikör-Creme mit VERPOORTEN ORIGINAL

Zutaten

- 750 g Erdbeeren, frisch
- 1 Pkg Vanillezucker
- 250 ml Sahne
- 250 g Magerquark
- 75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 EL Milch
- 1 wenig Pistazien



Zubereitung

1. Die Erdbeeren waschen, putzen, vierteln und in ein hohes Gefäß geben. 3-4 Erdbeeren zur Dekoration beiseite legen. Den Vanillezucker zu den Erdbeeren geben. Mit einem Mixstab pürieren.
2. Die Sahne in einen Rührbehälter geben und mit dem Handrührgerät steif schlagen. Den Quark, die Milch, den Vanillezucker und den Eierlikör unterrühren, sodass eine cremige Masse entsteht.
3. Das Dessert in Gläser oder Glasschalen schichten. Zuerst etwas Creme einfüllen, dann Erdbeerpüree und so weiter. Mit Erdbeeren und Pistazien dekorieren. Am besten noch für ca. 1 Stunde kalt stellen.

[Link zum Rezept: Vanille-Eierlikör-Creme mit VERPOORTEN ORIGINAL](#)

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