

Eierlikör-Kaffee-Dessert mit VERPOORTEN ORIGINAL

Zutaten

(für 4 Personen)

Kaffeecreme:

150 g Mascarpone

150 g Quark

100 g Schmand

2 Ei Zucker

3 Ei lösliches Kaffeepulver

etwas Wasser (um den Kaffee aufzulösen)

Eierlikörcreme:

80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

200 ml Schlagsahne

200 g Quark

Zutaten Schokoladenplättchen:

100 g hochwertige Zartbitterschokolade

zur Deko:

1 Tüte Schokoladen-Kaffeebohnen

Zubereitung

Kaffeecreme:

Den Kaffee im Wasser lösen und ihn sowie alle weiteren Zutaten miteinander verrühren.

Eierlikörcreme:

Sahne steif schlagen. Den Quark mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in eine Schüssel geben und gut verrühren. Die Sahne vorsichtig unterheben.

Schokoladenplättchen:

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Auf Backpapier verschiedene Dessertrahmen oder große Keksausstecher platzieren (jeweils mindestens 2). Die Schokolade vorsichtig in die Rahmen gießen und erkalten lassen.

Eierlikör-Kaffee-Desserts anrichten:

Die Kaffeecreme in einen Spritzbeutel geben. Einen großen Klecks auf das erste Schokoladenplättchen spritzen. Mit dem zweiten Plättchen abdecken. Dann die VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikörcreme in einen Spritzbeutel geben und auf die zweite Schokoladenplatte spritzen. Mit Schoko-Kaffeebohnen garnieren.



[Link zum Rezept: Eierlikör-Kaffee-Dessert mit VERPOORTEN ORIGINAL](#)