

# Nachtisch mit Eierlikör: VERPOORTEN-Trifle mit Kirschkompott

## Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

Für 4 erwachsene Familienmitglieder nach dem Sonntagsbraten!

Für das Kirschkompott:

- 500 g gefrorene Kirschen
- 20 ml Apfelsaft
- 1 Vanilleschote
- 1 EI Zucker
- 1 EI Speisestärke



Für die Quarkmousse:

- 250 g Quark (20 %, keine Magerstufe)
- 100 g Weiße Schokolade
- 3 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

- 4 Scheiben Brioche oder Pumpernickel
- 8 TI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

## Zubereitung

1. Kirschen in ein Sieb gießen, gut abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Vanilleschote längs einritzen, Mark herauschaben. Vanilleschote und -mark mit dem Apfelsaft und 1 Esslöffel Zucker in einen Topf geben, aufkochen und köcheln lassen bis die Kirschen weich sind und die Flüssigkeit fast eingekocht ist. Die Speisestärke mit etwas Apfelsaft verrühren und zu den Kirschen geben und 1 Minute köcheln lassen. Abkühlen lassen.

2. Die weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die flüssige Schokolade mit dem Quark vermischen und die Brioche oder den Pumpernickel in kleine Würfel schneiden. In kleine Whiskey- oder Saftgläser zuerst die Brioche schichten, einen Teelöffel Eierlikör darübergerben. Das Kirschkompott darüberschichten. Danach die Quarkmousse.

3. Für die noch nicht so erwachsenen Familienmitglieder kann man natürlich die Quarkmousse ohne Eierlikör herstellen und statt dem Eierlikör für die Brioche Orangen- oder Apfelsaft nehmen.

Bon appétit!

[Link zum Rezept: Nachtisch mit Eierlikör: VERPOORTEN-Trifle mit Kirschkompott](#)