

Eierlikör-Kaffee-Dessert mit VERPOORTEN "Heidelbeer küsst Eierlikör"

Zutaten

250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
500 g Mascarpone
200 g Quark
Zucker nach Geschmack
etwas Vanillemark
200 g Löffelbiskuit
250 ml kalter Espresso o. starken Kaffee
Heidelbeeren
VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zum darübergießen



Zubereitung

Espresso o. starken Kaffee mit etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör vermischen und die Löffelbiskuit darin tränken. In Gläser schichten. Mascarpone, Quark, Zucker, Vanillemark, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör miteinander verrühren. Auf die getränkten Löffelbiskuit geben. Heidelbeeren darauf geben und abwechseln die Gläser beschichten. Im Kühlschrank kühl stellen.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Kaffee-Dessert mit VERPOORTEN "Heidelbeer küsst Eierlikör"](#)

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