

Eierlikör-Kiwi-Käsekuchen-Creme mit VERPOORTEN

Zutaten

Zutaten für 4-6 Personen:

- 8-10 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 Pkg Frischkäse
- 3 TI Konditorsahne (Sahne mit einem hohen Fettgehalt)
- 200 g Sahne
- 200 g Butterkekse
- 2 TI Butter
- 1 Kiwi
- 4 EI Pistazien



Zubereitung

Konditorsahne mit dem Eierlikör vermischen. Die Kiwi und 3 EI Pistazien in einem Mixer kurz pürieren und unter die Eierlikörsahne heben. Die Mischung für 20-30 Minuten abkühlen lassen, bis sie leicht fest wird. Den Frischkäse hinzufügen und glatt rühren. 200 g Sahne steif schlagen und ebenfalls unter die Masse heben. Die Kekse in einer Küchenmaschine fein zermahlen und mit der geschmolzenen Butter vermischen.

Die Kekse in ein Glas füllen, mit der Eierlikör-Kiwi-Käsekuchen-Creme bedecken und mit 1 EI Pistazien dekorieren.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Kiwi-Käsekuchen-Creme mit VERPOORTEN](#)

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