

Osternest-Dessert mit VERPOORTEN

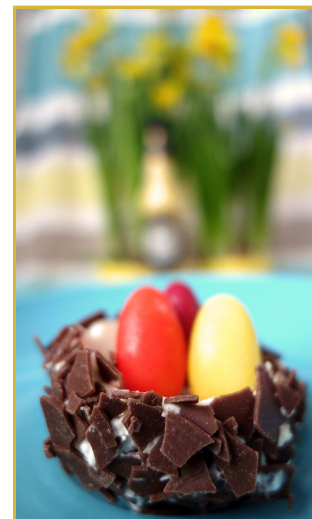
Zutaten

für 4 Personen:, d.h. für vier Mini-Desserts oder ein größeres zum Teilen

250 g Naturjoghurt (3,5%)
150 ml Schlagsahne
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
50 g Zucker
½ Päckchen Vanillezucker
100 g Schokoraspel

Außerdem werden zwei kugelförmige Teesiebe (Durchmesser ca. 8 cm) oder ein mittelgroßes Küchensieb (Durchmesser ca. 12-16 cm) sowie ein feingewebtes Baumwoll-Geschirrtuch benötigt.

Rezept für vier Mini-Desserts oder ein größeres zum Teilen.



Zubereitung

Zunächst von dem Joghurt ca. 1 EL beiseite stellen. Joghurt, Zucker, Vanillezucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in eine Schüssel geben und miteinander verrühren. Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Joghurtmasse heben. Vier kleine Siebe – am besten eignen sich zwei aufgeklappte kugelförmige Teesiebe (Durchmesser ca. 8 cm) deren Hälften jeweils verwendet werden können – oder ein größeres mit einem feinen Geschirrtuch auslegen. Die Teesiebhälften jeweils in eine Tasse bzw. das Küchensieb in eine größere Schüssel stellen, die als Auffanggefäß dient. Die Joghurtmasse gleichmäßig auf die mit Tuch ausgelegten Siebe verteilen und mindestens sechs Stunden – am besten über Nacht – kalt stellen. Die Masse bekommt so eine wunderbar stichfeste Konsistenz und behält ihr nestähnliche Form bei.

Die Joghurtcreme aus dem Sieb stürzen. Die Außenseite jeweils vorsichtig mit einer Gabel mit Rillen versehen und mit dem übrigen Esslöffel Joghurt bestreichen. Anschließend rasch in den Schokoraspeln wälzen und diese ggf. noch etwas andrücken. Die Dessertnester auf einem Teller anrichten und mit bunten Gelée-Eiern dekorieren.

[Link zum Rezept: Osternest-Dessert 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