

Verpoorten-Amarettini-Creme

Zutaten

2 Tafeln Vollmilchschokolade
250g Amarettini
4 Blatt Gelatine
500 ml Sahne
2 Tütchen Bourbon Vanillezucker
40 g Zucker
250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
gehobelte Schokolade



Zubereitung

Vollmilchschokolade im Wasserbad schmelzen. Die Amarettini in einem Gefrierbeutel zerbröseln und in die geschmolzene Schokolade einrühren. Die Masse in einer flachen Form verteilen und kalt stellen. Die Gelatine auflösen. Sahne mit Vanillezucker und Zucker steif schlagen. Die Hälfte des VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikörs zuerst in die Gelatine rühren. Diese Mischung unter die Sahne heben, dann den restlichen Eierlikör zugeben, unterheben und auf den Boden streichen, kühlen. Kurz vor dem Servieren mit fein gehobelter Schokolade garnieren.

Was wäre OSTERN ohne Ei, ei, ei ...VERPOORTEN?

Am 07. März 2014 riefen der prisma-Verlag, Köln und das Bonner Familienunternehmen VERPOORTEN zum gemeinsamen Rezeptwettbewerb auf: (prisma-Ausgabe: 10/2014)

„Gesucht wurden die besten Eierlikör-Rezepte.“

Mitmachen konnte jeder.

1.416 Eierlikör-Rezepte sind bei der Redaktion in Köln eingegangen und wurden von der Jury gesichtet und auf Gelingsicherheit geprüft.

Heute am 11. April 2014 freuen wir uns, nach ausführlicher Diskussion die Jury-Entscheidung der 3 besten Rezepte bekanntgeben zu dürfen. Die Entscheidung fiel auf :

Silke Brinkmann, Ahlen,
Eierlikörtorte: Kirschtorte mit Verpoorten Eierlikör

Elke Dokus, Sendenhorst,
Eierlikördessert: Schoko-Soufflé mit Verpoorten-Soße

Ruth Zander, Mönchengladbach,
Eierlikördessert: Verpoorten-Amarettini-Creme

Der Gewinnpreis beinhaltet je ein VERPOORTEN-Genießer-Set sowie einen WMF-Kaffeepad-Automaten, einen Stabmixer und eine Küchenmaschine.

Mit vorösterlichen Grüßen an die Preisträgerinnen.

Jury (v.l. s. Bild): Jörg Bärschneider, Georg Maushagen, Stephan Bollig, Sandra Dülpers Foto der Jury: Andreas Endermann

[Link zum Rezept: Verpoorten-Amarettini-Creme](#)

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

Verpoorten-Amarettini-Creme

[Link zum Rezept: Verpoorten-Amarettini-Creme](#)

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