

Weinschaumcreme mit Verpoorten Original Eierlikör und Tonkabohne

Zutaten

200 ml Rose-Wein
50 ml Verpoorten Original Eierlikör
4 Blatt Gelatine weiß
4 El Zucker
1/2 Bio-Zitrone, davon Saft und Abrieb
4 Eier
etwas Abrieb einer Tonkabohne
200 ml Sahne
1 Pkg Sahnesteif
1/2 El Verpoorten Original Eierlikör
gelbe Speisefarbe
rosa Zuckerherzen
1 Zuckerblümchen



Zubereitung

Eier mit Zucker und abgeriebener Zitronenschale sehr schaumig schlagen. Den Wein mit dem Verpoorten Original Eierlikör, dem Zitronensaft und dem Abrieb der Tonkabohne erwärmen. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen, ausdrücken und in dem erwärmten Wein-Eierlikör-Tonkabohnen-Gemisch auflösen. Abkühlen lassen. Den Eierschaum wieder schön schaumig aufschlagen. Das Wein-Eierlikör-Gemisch sehr langsam zufügen. In Gläser füllen und sofort kaltstellen. Für mehrere Stunden im Kühlschrank lassen.

Die kalte Sahne mit dem Verpoorten Original Eierlikör und der gelben Speisefarbe vermischen. Mit dem Sahnesteif aufschlagen. Die Sahne in einen Spritzbeutel füllen und Tupfen auf die Weinschaumcreme spritzen. Auf jeden Tupfen ein rosa Zuckerherz und in die Mitte das Zuckerblümchen legen. Guten Appetit!

Leser-Tipp

Als Tonkabohne wird der mandelförmige Samen des Tonkabaumes bezeichnet. Tonkabohnen haben einen süßlichen, der Vanille ähnlichen Geschmack. Sie sind sehr hart und werden am besten mit einer Muskatreibe abgerieben. Tonkabohnen enthalten wie der Waldmeister den Inhaltsstoff Cumarin. Deswegen erinnern mich Desserts, Kuchen und Süßspeisen, die Tonkabohne enthalten immer ein wenig vom Geschmack und vom Geruch her an Waldmeister.

[Link zum Rezept: Weinschaumcreme mit Verpoorten Original Eierlikör und Tonkabohne](#)

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