

Eierlikör-Mascarpone-Cremetorte nach Verpoorten Art

Zutaten

für 5 Personen:

400 g Speisequark (20 %)

250 g Mascarpone

1 große Orange

1 Vanilleschote

100 g braunen Zucker

100 g Amarettini

etwa ½ Liter Orangensaft

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Zubereitung

Quark, Mascarpone, Orangensaft, ausgekraztes Vanillemark und Zucker in eine Schüssel geben und etwa fünf Minuten cremig schlagen. Die Mascarpone-Crème mindestens 3 Stunden kalt stellen. Die Orange in zwei Hälften scheiden. Die eine Hälfte auspressen. Die andere Hälfte filettieren. Amarettini zerbröseln, in eine kleine Schüssel geben und mit ein wenig Orangensaft aus der ausgepressten Orange beträufeln, damit diese den Saft aufsaugen. Mindestens eine Stunde einweichen lassen.

Pro Person ein geeignetes Glas nehmen und schichten: Zunächst die Mascarpone-Crème einfüllen bis diese den Boden des Glases gut bedeckt. Dann die eingeweichten Amarettini als weitere Schicht einfüllen. Darauf die in dünn filettierten Orangenscheiben legen. Über diese Schicht mit einem Löffel den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör (je nach Geschmack) großzügig verteilen. Dann mit einer weiteren Schicht Mascarpone-Crème erneut beginnen. Diesen Vorgang etwa zwei bis drei Mal pro Glas wiederholen.

Zuoberst einen Klecks Mascarpone-Crème geben, mit einigen Amarettini dekorieren und VERPOORTEN darüber träufeln. „Mmmh...“

[Link zum Rezept: Eierlikör-Mascarpone-Cremetorte nach Verpoorten Art](#)

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