

# Schokoladen-Eierlikör-Panna-Cotta mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott und rosa Pfefferbeeren

## Zutaten

Zutaten für 4 Portionen Eierlikördessert in Herzform.  
(dabei entweder 1 Herzform – 23 cm – für ca. 600 ml Inhalt oder 4 Portionsförmchen à ca. 150 ml verwenden)

Für das VERPOORTEN Schokoladen-Eierlikör-Panna-Cotta

4 Blatt Gelatine  
125 ml Verpoorten Original Eierlikör  
375 ml Sahne  
150 g Zartbitterschokolade (80 % Kakaoanteil)  
80 g Zucker

Für das Erdbeer-Rhabarber Kompott mit rosa Pfefferbeeren

400 g Rhabarber  
250 g Erdbeeren  
4 EL Zucker  
Etwas Zitronensaft  
200 ml Wasser  
80 ml Verpoorten Original Eierlikör  
1-2 El Speisestärke nach Bedarf  
Rosa Pfefferbeeren (Menge nach Geschmack )

Für die Dekoration:

Schokoladenherzen  
halbierte Erdbeeren

## Zubereitung

Für das VERPOORTEN Schokoladen-Eierlikör-Panna-Cotta die Schokolade fein hacken. Sahne und Zucker in einen Topf geben. Einmal kurz aufkochen, dann bei schwacher Hitze ca. 4 Minuten offen köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Minuten einweichen. Die Schokoladenstücke in die Sahne-Zucker-Mischung geben und unter Rühren auflösen. Gelatine ausdrücken und in der Schokoladensahne auflösen. Den Original Verpoorten Eierlikör unterrühren. Abkühlen lassen. Eine Herzform mit ein wenig Öl auspinseln. Schokoladen-Eierlikör-Sahne in die Form geben. Im Kühlschrank am besten über Nacht kalt stellen.

Für das Erdbeer-Rhabarber Kompott den Rhabarber waschen, die Enden abschneiden, die Fäden abziehen und in kleinere Stücke schneiden. Die Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. In einem Topf den Zucker vorsichtig und langsam schmelzen lassen (er darf nicht dunkel werden). Erdbeeren und Rhabarber zum Zucker geben. Das Wasser hinzufügen und ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Den Verpoorten Original Eierlikör hinzufügen, gut umrühren und mit Zitronensaft abschmecken. Zum Binden die Speisestärke in wenig kaltem Wasser auflösen und zu dem Kompott geben, kurz aufkochen. Das Kompott abkühlen lassen. Das Kompott teilen. Die eine Hälfte so lassen. In die andere Hälfte einige rosa Pfefferbeeren, die in einem Mörser fein zerstoßen wurden, geben und umrühren.

[Link zum Rezept: Schokoladen-Eierlikör-Panna-Cotta mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott und rosa Pfefferbeeren](#)

# Schokoladen-Eierlikör-Panna-Cotta mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott und rosa Pfefferbeeren

Die VERPOORTEN Schokoladen-Eierlikör-Panna-Cotta am Rand mit einem spitzen Messer vorsichtig lösen und auf einen Teller stürzen. Mit den Schokoladenherzen und den halbierten Erdbeeren dekorieren. In eine kleinere Schüssel das Erdbeer-Rhabarber Kompott füllen und neben die VERPOORTEN Schokoladen-Eierlikör-Panna-Cotta auf den Teller setzen.

Guten Appetit !

## Leser-Tipp

Für die VERPOORTEN Schokoladen-Eierlikör-Panna-Cotta wird nur Sahne, kein Anteil Milch verwendet. Daher ist sie extra cremig und schmilzt mit dem Geschmack nach Schokolade und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör auf der Zunge. Im Rezept wurde das Erdbeer-Rhabarber Kompott geteilt. Die eine Hälfte des Kompotts ist für die, die es nur süß mögen.

Die andere Hälfte mit den rosa Pfefferbeeren sorgt für ein besonderes Geschmackserlebnis. Hier geben die rosa Beeren dem Kompott eine leicht pfeffrige Note, ohne scharf zu schmecken. Das Kompott mit den rosa Beeren schmeckt sehr lecker und interessant.

[Link zum Rezept: Schokoladen-Eierlikör-Panna-Cotta mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott und rosa Pfefferbeeren](#)