

Eierlikördessert Cremiger Kirschtraum

Zutaten

für 4 cremig-fruchtige Schichtdesserts mit Eierlikör:

1 Glas Sauerkirschen (ca. 650 g)

250 g Magerquark

250 g Mascarpone

1 Pkg Vanillezucker

8 El Fettarme Milch

4 El Zucker

3 El Saft von den Sauerkirschen

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Die Zutaten reichen für 4 Dessert- / Weingläser á 200 ml Fassungsvermögen.

Zubereitung

1. Um die Creme zuzubereiten mischt man Quark, Mascarpone, Vanillezucker, Zucker, Milch und den Sauerkirschsaft. Diese Zutaten schön cremig verrühren.

2. Dann beginnt man mit den einzelnen Schichten. Zuerst eine Schicht Kirschen in ein Glas geben, darauf kommt dann eine Schicht Eierlikör (ca. 1 El VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör) und anschließend eine Schicht mit 2 El der Creme.

3. Schritt 2 zweimal wiederholen. Ganz oben noch eine Kirsche mit etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör als Topping. Fertig ist der cremige Kirschtraum. Das Eierlikör-Schichtdessert kann nach Belieben dekoriert und verziert werden.

Gekühlt servieren!

[Link zum Rezept: Eierlikördessert Cremiger Kirschtraum](#)

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