

Eierlikör-Mascarpone-Creme mit Verpoorten

Zutaten

300 g Mascarpone
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
120 g Puderzucker
300 ml flüssige Sahne
1 Pkg Sahnesteif
2 Pkg Vanillezucker

je nach Geschmack Schokosoße



Zubereitung

Zuerst die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Mascarpone mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör vermengen, Puderzucker und Vanillezucker dazu fügen und die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Gläser unten mit Schokosoße befüllen, dann die Eierlikör-Mascarpone-Creme vorsichtig einfüllen und kühl stellen. Vor dem Servieren noch liebevoll verzieren.

Leser-Tipp

Statt Schokoladensoße kann auch im Sommer eine fruchtige Variante verwendet werden.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Mascarpone-Creme mit Verpoorten](#)

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