

Verpoorten-Erdbeer-Schoko-Träumchen

Zutaten

Für 10 Portionen (20 cl Gläser)

Für den Schokoladenbiskuit:

2 Eier
100 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
2 EL warmes Wasser
25 g Kakaopulver
25 g Speisestärke
100 g Mehl
1 Prise Salz
1 TL Backpulver

Für die Buttercreme:

500 ml Milch
1 Pkg Vanillepuddingpulver
2 EL Zucker
250 g weiche Butter
100 g Puderzucker
12 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für die Erdbeercreme:

250 g Erdbeeren
1 EL Zucker
200 g Sahne
2 EL Zucker

Anrichten:

150 g Erdbeeren
10 Erdbeeren zum Dekorieren
10 TL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zubereitung

1. Schokoladenbiskuit

Die Eier mit dem warmen Wasser, dem Zucker und dem Vanillezucker sehr lange schaumig rühren bis eine cremige Masse entsteht. Die übrigen Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen verrühren und anschließend mit dem Schneebesen vorsichtig unter die Eimasse ziehen. Die Masse auf einem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backform bei 180 °C 15 Minuten backen. Nach dem Abkühlen mit einem passenden Glas Kreisstücke ausstechen.

2. Buttercreme



[Link zum Rezept: Verpoorten-Erdbeer-Schoko-Träumchen](#)

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

Verpoorten-Erdbeer-Schoko-Träumchen

Vanillepuddingpulver mit dem Zucker und 2 EL Milch mit dem Schneebesen verrühren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Die restliche Milch unter Rühren aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und das Vanillepuddingpulvergemisch einrühren und alles nochmals kurz unter Rühren aufkochen. Unter häufigem Umrühren auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Die weiche Butter mit dem Puderzucker schaumig schlagen. Anschließend den Pudding löffelweise unter die Buttermasse rühren. Zum Schluss den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör langsam unter die Creme rühren.

3. Erdbeercreme

250 g Erdbeeren mit 1 EL Zucker pürieren. Anschließend die Sahne mit 2 EL Zucker steif schlagen und unter die Erdbeermasse heben.

Die restlichen Erdbeeren (150g) in kleine Stücke schneiden.

4. Anrichten

Die kleingeschnittenen Erdbeeren, die Buttercreme, die Erdbeercreme und den Schokoladenbiskuit abwechselnd in Gläsern schichten. Dabei die Creme mit Esslöffeln portionieren (Erdbeeren, 1 EL Buttercreme, 1 EL Erdbeercreme, Schokoladenbiskuit, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör ...). Den Schokoladenbiskuit jeweils mit 1/2 TL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör beträufeln.

Leser-Tipp

Aus den Zutaten kann man ganz einfach eine Torte herstellen, indem man den Schokoladenbiskuit in einer runden Springform backt.

[Link zum Rezept: Verpoorten-Erdbeer-Schoko-Träumchen](#)