

# cremig-zarte Kaffeewürfel mit Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

für ca. 15 etwas größere Kaffee-Würfel mit Verpoorten:

10 Blatt Gelatine

1/2 l Kaffee

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

50 g Zucker

200 ml Sahne

50 ml Espresso

1 Tüte Vanillezucker

Mokkabohnen zum dekorieren



Auflaufform oder Plasteschale ca. 24 cm x 13,5 cm

Klarsichtfolie

## Zubereitung

Dunkle Schicht - Kaffee-Würfel mit Verpoorten:

1. 7 Blatt Gelatine in kaltem Wasser 5 min einweichen.
2. Den Kaffee aufbrühen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen.
3. 25 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und den Zucker unterrühren.
4. Die Auflaufform/Plasteschale mit Klarsichtfolie auslegen.
5. Die Kaffeemasse in die Form/Schale gießen und mind. 2 Stunden kalt stellen.

Helle Schicht - Kaffee-Würfel mit Verpoorten:

1. 3 Blatt Gelatine einweichen.
2. Sahne, Espresso, Vanillezucker, 25 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör erhitzen und die Gelatine darin auflösen.
3. Diese Masse etwas abkühlen lassen und lauwarm auf die Kaffeemasse (dunkle Schicht) gießen.
4. Die Kaffee-Würfel 7 Stunden kalt stellen (am besten über Nacht in den Kühlschrank geben).

Anrichten und Dekoration der Kaffee-Würfel mit Verpoorten:

Ein Brettchen auf die Form/Schale legen und umdrehen, sodass die Masse darauf gestürzt wird. Mit einem angewärmten Messer in Würfel, Streifen oder andere gewünschte Form schneiden. Das Messer zwischendurch immer mal wieder mit warmen Wasser abspülen. Anschließend mit den Mokkabohnen verzieren.

## Leser-Tipp

Am besten die Verpoorten-Kaffeewürfel sofort nach der Zubereitung servieren!

[Link zum Rezept: cremig-zarte Kaffeewürfel mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

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