

# Getränkter Espresso-Biskuit mit Schokoladen-Mascarpone-Eierlikör-Schaumcreme und Verpoorten-Beeren-Topping

## Zutaten

für ca. 20 Stück:

für den Espresso-Biskuit:

150 g Mehl  
150 g Zucker  
3 Eier  
1 TI Backpulver  
4 TI espressopulver  
4 El Wasser  
2 TI Kakaopulver  
1 Prise Salz  
6 TI espressopulver zum Tränken  
12 El kochendes Wasser

für Schokoladen-Mascarpone-Eierlikör-Schaumcreme:

150 g weiße Schokolade  
250 g Mascarpone  
200 g Sahne  
10 El VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

für das Verpoorten-Beeren-Topping:

200 g verschiedene Beerenfrüchte  
200 g Sahne  
2 El Zucker  
12 El VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

## Zubereitung

Für den Biskuit 4 TI espressopulver in 12 El kochendem Wasser auflösen. Espresso, Zucker, Salz und Eier sehr lange schaumig rühren. Mehl, Kakaopulver und Backpulver mit dem Schneebesen verrühren und vorsichtig unter die Masse ziehen. Die Masse auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 15 Minuten backen. Nach dem Abkühlen den Biskuit in der Mitte halbieren. 6 TI espressopulver in kochendem Wasser auflösen und eine Biskuihälfte damit tränken.

Für die Schokoladen-Mascarpone-Eierlikör-Schaumcreme die weiße Schokolade in einer Schale im Wasserbad zum Schmelzen bringen. Etwas abkühlen lassen und die Mascarpone, den Vanillezucker und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die Masse ziehen. Für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

Um den untersten Biskuitboden einen Rand aus Alufolie formen. Die Schokoladen-Mascarpone-Eierlikör-Schaumcreme auf diesen streichen und anschließend den anderen Biskuitboden auf die Masse legen. Für 2 Stunden kalt stellen.



[Link zum Rezept: Getränkter Espresso-Biskuit mit Schokoladen-Mascarpone-Eierlikör-Schaumcreme und Verpoorten-Beeren-Topping](#)

# Getränkter Espresso-Biskuit mit Schokoladen-Mascarpone-Eierlikör-Schaumcreme und Verpoorten-Beeren-Topping

Die Biskuitböden mit dem Messer vorsichtig in gleichgroße Würfel schneiden (circa 5 x 5 cm). Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen und mit der Sahnespritze die Ränder dekorieren. Darauf die Beerenfrüchte dekorieren und in die Mitte des Gebäcks VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör gießen.

[Link zum Rezept: Getränkter Espresso-Biskuit mit Schokoladen-Mascarpone-Eierlikör-Schaumcreme und Verpoorten-Beeren-Topping](#)

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