

Kürbis-Kaffee-Creme mit VERPOORTENer Überraschung

Zutaten

für 4 Personen Kaffee-Desserts mit Eierlikör:

für die Espresso Panna cotta:

400 ml Sahne
2 TI Instant Espresso-Pulver
3 El Zucker
2 Blatt Gelatine, weiß

für die Kürbiscreme :

300 g Kürbispüree
150 g Frischkäse
3 El Zucker
1/2 TI Vanilleextrakt
je 1 Msp. gemahlener Ingwer, Koriander + Kardamom
1/2 TI Zimt
1 Prise Muskat

VERPOORTEN - Überraschungs-Creme

300 g Magerquark
100 ml Sahne
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
50 g Zucker
1 Msp. gemahlene Vanille

für die Schokoladen-Espresso-Creme :

100 g Zartbitterschokolade
2 TI Instant Espresso Pulver
1 El Butter
3 El Zucker
50 ml Sahne
50 g Frischkäse

Dekoration:

etwas weiße Schokolade

Zubereitung

Zuerst die Gelatine für 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Während dessen die Sahne mit Zucker und Espresso-Pulver in einem Topf erhitzen und 15 Minuten köcheln lassen. Topf vom Herd nehmen und ausgedrückte Gelatine unter



[Link zum Rezept: Kürbis-Kaffee-Creme mit VERPOORTENer Überraschung](#)

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

Kürbis-Kaffee-Creme mit VERPOORTENer Überraschung

die Sahnemischung rühren bis diese sich vollständig aufgelöst hat. Panna Cotta in 4 Gläser füllen und bis zur weiteren Verarbeitung in den Kühlschrank stellen.

Als nächstes das Kürbispüree zubereiten: Dazu 250 g entkerntes Kürbisfleisch in einem Topf mit 50 ml Wasser 15 Minuten köcheln lassen und anschließend pürieren. Das Kürbismus mit Ingwer, Zimt, Koriander, Muskat, Kardamom und Vanilleextrakt würzen. Zucker und Frischkäse einrühren. Das Kürbispüree gleichmäßig auf die 4 Gläser verteilen sobald die Panna cotta leicht fest geworden ist. Den Quark, mit der Sahne, dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Zucker und der Vanille glatt rühren und ebenfalls gleichmäßig auf die 4 Gläser verteilen.

Abschließend noch die Schokoladen-Espresso-Creme zubereiten: Dazu 100 g Zartbitterschokolade grob hacken und zusammen mit den restlichen Zutaten über einem Wasserbad erhitzen bis sich die Schokolade vollständig aufgelöst hat. Die Schokoladen-Espresso-Creme auf die Gläser verteilen und das Eierlikör-Dessert dann für eine Stunde im Kühlschrank kühlen.

Mit geraspelter weißer Schokolade dekorieren und schmecken lassen :-)

[Link zum Rezept: Kürbis-Kaffee-Creme mit VERPOORTENer Überraschung](#)