

Eierlikör-Knusper-Parfait mit Verpoorten Original

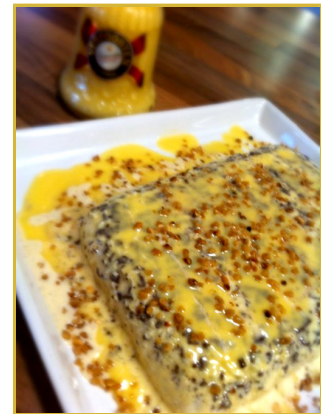
Zutaten

für 4 Personen Eisparfait:

- 2 Eier
- 1 Pkg Bourbon-Vanillezucker
- 20 g Zucker
- 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 200 g Sahne
- 50 g weiße Schokolade
- 50 g Zartbitterschokolade

Für die Dekoration:

- etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- etwas Haselnusskrokant



Zubereitung

1. Die Eier trennen. Eigelb mit dem Zucker und Bourbon-Vanillezucker in einer hohen Rührschüssel mit dem Handmixer cremig aufschlagen. Dabei den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör langsam einlaufen lassen.
2. Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen. Zuerst die Schlagsahne, anschließend den Eischnee unter die Eigelbmasse heben. Die beiden Schokoladen sehr fein hacken. Beide unter die Creme rühren.
3. Eine flache Auflaufform (ca 15 x 20) oder vier Parfait Förmchen mit kaltem Wasser ausspülen und mit Frischhaltefolie auslegen. Die Masse einfüllen und über Nacht in den Gefrierschrank geben.
4. Die Formen kurz in heißes Wasser tauchen und das Parfait auf eine Platte stürzen. Ca. 5 Minuten antauen lassen. Mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und etwas Haselnusskrokant bestreuen und servieren

Guten Appetit :-)

[Link zum Rezept: Eierlikör-Knusper-Parfait mit Verpoorten Original](#)

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