

# Früchte-Champagnergelee mit Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

Eierlikördessert für 4 Personen:

600 ml Champagner

200 ml Wasser

2 Blatt Gelatine

2 El Himbeeren

2 El Johannisbeeren

100 ml Wasser

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



## Zubereitung

Gelatine im heißen Wasser auflösen und mit Champagner vermischen. Alles in separaten Gläsern abfüllen. Das Obst kurz vor dem Festwerden zufügen und je nach Nachrichtzeit dekorieren.

Mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör aufgießen und servieren.

## Leser-Tipp

Schneller geht kein super Dessert!

[Link zum Rezept: Früchte-Champagnergelee 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](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)