

Glamouröses Festtagsdessert

Zutaten

1 Packung Götterspeise Rot
1 Packung Götterspeise Grün
Zucker für die Götterspeise

500 g Quark
40 g Zucker
1 Vanillezucker
100 ml Milch
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 Packung Gelatine



Zubereitung

Als erstes wird die Götterspeise vorbereitet. Diese wird laut Packungsanleitung zubereitet, jedoch nimmt man statt 500 ml Wasser nur 400 ml damit die Götterspeise schön fest wird und sich später besser schneiden lässt. Nach der Zubereitung der Götterspeise diese in eine Schüssel geben und in den Kühlschrank, am besten über Nacht, stellen. Die Götterspeise in Würfel schneiden und an die Seite stellen.

Die Gelatine mit 4 El Wasser verrühren und ca. 10 Minuten quellen lassen. Danach 2 El Wasser und die gequollene Gelatine in einen kleinen Topf geben und auflösen. Den Quark mit dem Zucker, dem Vanillezucker, der Milch und dem Eierlikör zu einer cremigen Masse verarbeiten. Dann die Gelatine zugeben und unterrühren. Ein rundes oder rechteckiges Gefäß mit Frischhaltefolie auslegen und die Masse hineinfüllen. Jetzt das Ganze für kurze Zeit in den Kühlschrank stellen bis die Masse anfängt zu gelieren. Nun die geschnittenen Götterspeisewürfel sanft unterheben und danach wieder in den Kühlschrank stellen. Fertig ist ein leckeres Festtagsdessert mit einem unglaublich leckeren Geschmack.

Zum Servieren das Dessert in Scheiben schneiden, auf einen Teller geben und nach Belieben garnieren.

Leser-Tipp

Zum Garnieren passen sehr gut Haselnusskrokant und Schokoladendekoration.

[Link zum Rezept: Glamouröses Festtagsdessert](#)

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