

Festliches Winterbeeren-Punsch-Schichtdessert

Zutaten

Punsch-Dessert für vier Personen:

150 g Mascarpone

100 g Joghurt

150 g Schlagsahne

2 Ei Puderzucker

150 g Amaretti (italienische Makronenkekse)

300 g Himbeeren oder Beerenmischung, tiefgekühlt und gesüßt

250 ml VERPOORTEN-Punsch

etwas Krokant und ggf. etwas Puderzucker (siehe Tipp) für die Dekoration



Zubereitung

Die Mascarpone mit dem Joghurt und Puderzucker glatrühren. Die Schlagsahne steif schlagen und unter die Joghurt-Mascarponecreme heben. Die Amaretti in einen Tiefkühlbeutel füllen, diesen gut verschließen und mit dem Wellholz darüberrollen, bis sie zerkleinert bzw. etwas zerbröselt sind.

Die Amarettibrösel gleichmäßig verteilt in vier Champagnerschalen geben. Jeweils 3 El VERPOORTEN-Punsch darüberträufeln. Dann die gefrorenen Beeren gleichmäßig darauf verteilen; dabei einige für die Deko zurückbehalten. Die Sahnecreme gleichmäßig verteilt locker darauf geben. Für einige Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Schließlich jeweils einen El VERPOORTEN-Punsch auf die Creme geben. Mit Krokant und den übrigen Beeren dekorieren.

Leser-Tipp

Für einen besonders winterlichen "verschneiten" Look, die Beeren für die Deko unmittelbar vor dem Servieren mit einem Hauch Puderzucker bestäuben.

[Link zum Rezept: Festliches Winterbeeren-Punsch-Schichtdessert](#)

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