

winterliches Dreierlei vom Verpoorten Eierlikör

Zutaten

Eierlikör-Vanillekipferl-Gewürzschokoladenparfait:

2 Eier

1/2 Stange Vanillestange das Mark

2 g Zucker

150 ml Sahne

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

4 Vanillekipferl

200 g Schokolade mindestens 80%

250 ml Sahne

1/2 Stange Vanilleschote

1/2 Orange

Messerspitze gemahlener Zimt, Printen, Sternanis,

1 Ei Honig

1 Prise Salz

Eierlikörmousse:

4 Schokoladenbecher

80 g weiße Schokolade

2 Blatt Gelatine

2 Eigelbe

80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

250 g Schlagsahne

Eierlikörplätzchen:

125 g Margarine

50 g Puderzucker

1 Pkg Vanillezucker

Mark einer Vanillestange

50 g Mehl

125 g Speisestärke

25 g Mandeln gemahlen

150 g Zartbitterschokolade

2 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

50 g Margarine

200 g Schokoladenglasur

gehackte Pistazien zum bestreuen.



[Link zum Rezept: winterliches Dreierlei vom Verpoorten Eierlikör](#)

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

winterliches Dreierlei vom Verpoorten Eierlikör

Zubereitung

Vanillekipferln grob zerbröseln.

Die Eier trennen. Eigelb mit Vanillemark, Zucker schaumig schlagen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör langsam dazu gießen. Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen. Zuerst Schlagsahne, dann Eischnee unter die Eigelbmasse heben, vorsichtig die Vanillekipferlbrösel unterheben.

Die Schokolade in Stücke brechen und in einer Schüssel über einem Wasserbad schmelzen. Die Gewürze mit einrühren. Die Sahne steif schlagen. Die Orange heiß waschen, trocken tupfen und die Schale abreiben. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark heraus kratzen. Orangenschale, Honig, das Vanillemark und 1 Prise Salz unter die Sahne rühren. Die Schokolade esslöffelweise unterrühren.

Das Eierlikör-Vanillekipferl-Parfait in ein Glas füllen, darüber das Gewürzschokoladen-Parfait., über Nacht eingefrieren.

Die Schokolade in Stücke zerbrechen, Schokolade über dem Wasserbad schmelzen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelbe mit 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in eine Schüssel über dem Wasserbad schaumig aufschlagen bis eine luftige, schaumige Konsistenz entstanden ist. Die aufgelöste Schokolade unter rühren zugeben. Die Gelatine gut ausdrücken und zusammen mit dem restlichen VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör untermischen. Zum Schluss die Sahne cremig aufschlagen und vorsichtig unter die Schokoladenmasse rühren. In die Schokoladenbecher füllen und kühl stellen.

Margarine, Puderzucker, Vanillezucker, Vanillemark cremig rühren. Mehl, Stärkemehl vermischen und darüber sieben und alles verrühren. für 1 Stunde kühl stellen. Daraus runde Plätzchen austechen und bei 160 Grad ca. 15 Minuten backen.

Zartbitterschokolade grob zerkleinern, über dem Wasserbad schmelzen. Margarine schaumig rühren, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazu geben und verrühren. Die flüssige Schokolade dazu geben und verrühren. Evtl nochmal etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazu geben nach Geschmack, eine Stunde kühl stellen und dann nochmal aufschlagen. In einen Spritzbeutel füllen und auf die Plätzchen eine Rosette spritzen, mit flüssiger Schokoladenglasur überziehen und mit Pistazien bestreuen. Alles auf einen Teller schön anrichten und servieren.

Leser-Tipp

kann man gut schon einen tag vorher herstellen.

[Link zum Rezept: winterliches Dreierlei vom Verpoorten Eierlikör](#)