

Umgedrehter VERPOORTEN Trifle

Zutaten

Eierlikördessert für 4 Personen:

100 g Spekulatiuskekse
50 g Butter
150 g Frischkäse Rahmstufe
150 g Joghurt (am besten griechischer)
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
2 Pkg Vanillezucker
300 ml Maracujasaft
1 gehäufter El Speisestärke
1 TI Zucker

4 zylindrische Dessertgläser

Zubereitung

Die Kekse in ein Küchentuch legen, dieses oben zusammennehmen und dann ein paar Mal fest auf die Tischkante schlagen. Die so fein zerbröselten Kekse werden mit der zerlassenen Butter gut vermengt und auf die Dessertgläser verteilt. Leicht andrücken.

Den Joghurt, den Frischkäse den Vanillezucker und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör gut verrühren. Die Masse ebenfalls auf die Gläser verteilen.

Den Maracujasaft erhitzen und den Zucker darin auflösen. Die Speisestärke in ganz wenig Wasser auflösen und in den Saft rühren. Wenn dieser dick ist, vom Herd nehmen. Etwas abkühlen lassen und dann auch auf die Gläser verteilen.

Die Dessertgläser am besten über Nacht gut kühlen. Wenn alles fest geworden ist, die Gläser kurz in heißes Wasser tauchen und auf Teller stürzen. Wenn man mag, kann man die Keksmasse etwas oben zerbröseln und so ein wenig über den Teller verteilen.

Leser-Tipp

Statt Maracuja kann man auch je nach Geschmack jeden anderen Saft nehmen.



[Link zum Rezept: Umgedrehter VERPOORTEN Trifle](#)

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