

Winterliches Schichtdessert mit Spekulatius und Verpoortencreme

Zutaten

Winterliches Schichtdessert für 4 Personen:

- 100 g Spekulatiuskekse
- 50 g Amarettinis
- 200 g Mascarpone
- 200 g Magerquark
- 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 40 g Zucker
- 1 TI Vanille-Extrakt
- 1 Messerspitze gemahlene Tonka-Bohne
- 200 g abgetropfte Schattenmorellen
- 1 Prise Zimt

4 Dessertgläser

Zubereitung

1. Spekulatiuskekse und Amarettinis in Gefriebeutel geben und mit Hilfe einer Teigrolle zu feinen Bröseln klopfen. Die Keksbrösel in ein Dessertglas geben.
2. Mascarpone, Magerquark, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Zucker, Vanille-Extrakt, gemahlene Tonkabohne in eine Rührschüssel geben und cremig aufschlagen, anschließend ebenfalls in die Dessertgläser schichten.
3. 200 g Schattenmorellen abtropfen lassen, mit einer Prise Zimt verfeinern und zuletzt in die Dessertgläser füllen.

Schmecken lassen :)

Leser-Tipp

Die gemahlene Tonkabohne duftet nach Vanilleschoten, Rum und Bittermandeln und verfeinert viele Süßspeisen.



[Link zum Rezept: Winterliches Schichtdessert mit Spekulatius und Verpoortencreme](#)

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