

# Ein Stück vom Himmel: Weiße Schokoladen-Kaffee-Creme mit Eierlikör-Sauce und Baiser-Crunch

## Zutaten

Eierlikör-Dessert für 4 Personen:

200 g weiße Kuvertüre  
200 g Mascarpone  
500 ml Sahne  
5 TI Instant-Kaffeepulver  
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
2 Pkg Vanille Soße ohne Kochen  
2 Pkg Sahnesteif  
2 Eiweiß  
100 g Zucker



## Zubereitung

für die erste Dessert-Schicht:

Die Kuvertüre fein hacken. Zusammen mit 200 ml Sahne über einem Wasserbad unter rühren schmelzen. Wenn die Schokolade vollständig geschmolzen ist das Instant-Kaffeepulver zufügen und solange rühren bis es sich gelöst hast. Vom Wasserbad nehmen und die Mascarpone gründlich unterrühren. Für mindestens 3 Stunden kühlen.

für die zweite Dessert-Schicht:

Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit dem Vanille Soßen Pulver gründlich vermischen und kühl stellen.

für den Baiser:

Das Eiweiß steif schlagen. Dann langsam den Zucker einrieseln lassen und weiter schlagen bis das ganze Spitzen zieht. Auf ein Backblech streichen und 1 Stunde bei 100 Grad Umluft trocknen.

Restliche 300 ml Sahne mit dem Sahnesteif schlagen. In 4 Gläser nun gleichmäßig die Kaffeecreme verteilen und dann die Schicht Eierlikör-Sauce dazugeben. Die Sahne darauf spritzen und den Baiser zerbröseln und darüber streuen. Nach Belieben noch ein paar Schokoraseln darauf streuen. Kalt genießen.

## Leser-Tipp

Mit etwas Liebe und Zeit gelingt alles

[Link zum Rezept: Ein Stück vom Himmel: Weiße Schokoladen-Kaffee-Creme mit Eierlikör-Sauce und Baiser-Crunch](#)

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