

Osterdesserts mit Verpoorten Original Eierlikör "Osterkuss"

Zutaten

für Eierlikör-Dessert-Kugeln:

Einen Biskuitboden vom Vortag oder Kuchenreste.

Patisseriecreme oder einen Becher Schlagsahne

1 Pkg Sahnesteif

2 Ei Zucker

1/8 l VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 Pkg Sofort-Gelantine

Kakaopulver zum wälzen



Zubereitung

Einen Biskuitboden von Vortag in eine Schüssel zerrupfen. Patisseriecreme oder einen Becher Schlagsahne mit Sahnesteif auf schlagen. 2 Ei Zucker und 1/8 l VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör langsam einrühren, danach ein Säckchen Sofort-Gelantine einrühren. Die Eierlikörcreme mit den zerrupften Biskuitteig vermischen.

Wenn der Teig noch zu trocken ist um Kugeln zu formen, einfach noch ein wenig VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazu geben bis sich aus der Masse Kugeln formen lassen. Danach die Eierlikör-Dessert-Kugeln in Kakaopulver wälzen und kühl stellen.

Schmeckt herrlich!!!

Link Tipps:

[Mädelsparty - Eis selber machen - Neue Eisrezepte](#)

[Aktuelle Gewinnspiele von und mit VERPOORTEN](#)

[Fragebogen VERPOORTEN - mit Gewinnpreis Verlosung](#)

Link zum Rezept: Osterdesserts mit Verpoorten Original Eierlikör "Osterkuss"

Copyright © VERPOORTEN 2015 (2/2015)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de