

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-Gelatine

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-Gelatine 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!!!

Leser-Tipp

mit einen Biskuit schmecken sie am besten!

[Link zum Rezept: Osterdesserts mit Verpoorten Original Eierlikör "Osterkuss"](#)