

Eierlikör-Kuchen-Dessert "Himbeertraum mit Verpoorten-Topping"

Zutaten

Kuchen-Dessert-Teig:

3 Eier

3 El heißes Wasser

100 g Zucker

1 TI Backpulver

75 g Speisestärke

50 g Mehl

Vanilleessenz

Topping:

50 g Himbeeren (aufgetaut)

250 g Quark

200 ml Sahne

1 Pkg Sofortgelatine

70 g Zucker

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Schokolade

Zubereitung

Die Eier mit dem heißen Wasser und Zucker ca 12min lang schaumig rühren, dann das Mehl, Speisestärke und Backpulver vorsichtig mit der Vanille unterheben. Den Boden bei 160° Ober und Unterhitze backen. (ca 40 min.).

Mit einem runden Ausstecher, Kreise ausstechen und auf dem Teller servieren. Den Dessert ring um den Boden lassen.

Die Himbeeren pürieren, mit dem Quark und der Sofortgelatine vermengen. Die Sahne aufschlagen und mit dem Zucker unterheben.

Die Himbeercreme in die Dessert ringe verteilen und fest werden lassen. Nach 3 std im Kühlschrank die Dessert ringe entfernen.

Die Schokolade schmelzen und auf einem Stück Backpapier verteilen, im flüssigen Zustand um das Dessert wickeln und nochmals im Kühlschrank erkalten lassen. Nach ca. 20 min. kann das Backpapier entfernt werden und der VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör über das Dessert gegossen werden. Viel Spaß beim nachmachen :)

Leser-Tipp

Eierlikör erst kurz vor dem Servieren über das Kuchen-Dessert geben!



[Link zum Rezept: Eierlikör-Kuchen-Dessert "Himbeertraum mit Verpoorten-Topping"](#)