

Fruchtiges Mandeldessert mit Eierlikörschaum und Baisercreme

Zutaten

cremig-fruchtige Eierlikördesserts für 6 Personen:

250 g Mandelgebäck (z.B. Cantuccini)
250 g Mascarpone
250 g Naturjoghurt
100 g Baiser
2 Eier
100 g Zucker
150 g Sahne
60 g VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 Prise Salz
300 g Fruchtojoghurt (z.B. Himbeer oder Erdbeer)
250 g Magerquark
Mandeln zum Dekorieren



Zubereitung

für die Baisercreme:

Die Mascarpone mit dem Naturjoghurt glattrühren. Das Baiser in einen Gefrierbeutel geben, diesen verschließen und mit einem Nudelholz oder ähnlichem darin fein zerbröseln. Das „Baisermehl“ unterrühren.

für den Eierlikörschaum:

Die Eigelbe mit dem Zucker und der Prise Salz kräftig schlagen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die die Masse ziehen. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben.

Den Fruchtojoghurt mit dem Magerquark gut verrühren.

In sechs Dessertgläser eine Schicht von Mandelgebäck legen.

Den Fruchtquark darauf verteilen und anschließend den Eierlikörschaum.

Je nach Größe der Gläser nochmal eine Schicht Mandelgebäck bzw. einige Stücke locker auflegen.

Schließlich die Baisercreme auf die Gläser verteilen und die Eierlikör-Desserts mit ein paar Mandeln dekorieren.

[Link zum Rezept: Fruchtiges Mandeldessert mit Eierlikörschaum und Baisercreme](#)

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