

Österliches Eierlikör-Himbeer-Schichtdessert mit Verpoorten Original

Zutaten

für vier Eierlikör-Schicht-Desserts im Glas:

- 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 100 g Schokoladenkekse (selbstgebacken oder gekauft)
- 200 g Himbeeren
- 2 EI Puderzucker
- 1 TI Zitronensaft
- 50 g Heidelbeeren
- 1 TI Himbeergeist
- 1 Pkgg Vanillezucker
- 200 g Speisequark 40%
- 100 ml Schlagsahne
- 50 g Zucker
- 1 TI Zitronenabrieb einer Bio-Zitrone



Glasform: 4 Exklusive Designer-Kaffeegläser von VERPOORTEN

Zubereitung

Zuerst die Schokoladenkekse fein zerbröseln und als erste Schicht in die VERPOORTEN-Kaffeegläser füllen. Speisequark mit 50g Zucker, 1 Packung Vanillezucker und Zitronenabrieb verrühren. Sahne steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Die Hälfte der Quarkmasse nun als zweite Schicht in die Gläser füllen.

Die Himbeeren waschen und abtropfen lassen, dann mit dem Puderzucker, Himbeergeist und Zitronensaft mit einem Pürierstab fein mixen, Die Heidelbeeren vorsichtig unterheben und das Fruchtmus nun als dritte Schicht in die Kaffeegläser füllen. Darüber als vierte Schicht den Rest der Quarkcreme geben und abschließend jeweils ca 25ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör als letzte Schicht in die Kaffeegläser gießen.

[Link zum Rezept: Österliches Eierlikör-Himbeer-Schichtdessert mit Verpoorten Original](#)

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