

schnelles Osterdessert mit Eierlikör "Verpoortinis-Desserts"

Zutaten

für 5 kleine Verpoortini-Oster-Desserts:

- 1 Pkg VERPOORTEN Verpoortinis
(mit 5 Schokobechern und 100 ml VERPOORTEN Original Eierlikör)
- 100 ml Schlagsahne
- 50 g weiße Schokolade
- 1 Messerspitze Vanille
- 1 Ei Zucker
- 1 TI Sahnesteif
- 2 Ei Haselnusskrokant

ca. 10 Marzipanmöhren



Zubereitung

Die weiße Schokolade zusammen mit der Sahne in einer kleinen Schüssel in der Mikrowelle langsam erhitzen bis die Schokolade beginnt zu schmelzen und anschließend gut verrühren bis die Schokolade sich komplett gelöst hat. Die Schokosahne in den Kühlschrank stellen, bis diese ganz abgekühlt ist. Die Sahne mit der Vanille und dem Zucker mischen und mit dem Rührbesen anschlagen bis diese beginnt etwas fester zu werden.

Dann 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör (aus der Verpoortinis Packung) dazugeben sowie 1 TI Sahnesteif und alles zusammen zu einer kompakten Eierlikörcreme verrühren. Die Eierlikörcreme dann in die 5 Schokoladenbecher aus der Verpoortini-Packung füllen, mit Haselnusskrokant bestreuen und zum Schluss mit den Marzipanmöhren verzieren.

[Link zum Rezept: schnelles Osterdessert mit Eierlikör "Verpoortinis-Desserts"](#)