

Eierlikördessert Verpoorten-Beeren-Traum

Zutaten

Eierlikör-Dessert für vier Personen:

200 ml steif geschlagene Sahne

150 g Mascarpone

200 g Naturjoghurt

2 El Ahornsirup oder Honig

Mark einer Vanilleschote

1 El Chia-Samen (optional)

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

200 g Himbeeren / Erdbeeren gemischt



Zubereitung

Mascarpone und Joghurt glatt rühren, dabei den Ahornsirup/Honig und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör einlaufen lassen. Das Vanillemark dazugeben und die Sahne unterheben. Optionen nach Belieben die Chia-Samen dazugeben. Die Beeren waschen und verlesen, einige zum Garnieren zurückbehalten, den Rest in mundgerechte Stücke schneiden. Diese vorsichtig unter die Creme heben. Nun auf vier Dessertschälchen aufteilen.

Werden Chia-Samen verwendet empfiehlt es sich diese nun für mindestens eine Stunde im Kühlschrank quellen zu lassen. Wenn nicht kann die Eierlikörcreme jetzt mit frischen Früchten garniert und serviert werden.

Leser-Tipp

Wer es gerne etwas crunchy hat kann hier noch gehackte Nüsse, Schokostückchen etc unterheben. Die Früchte können natürlich nach Belieben ersetzt werden. Auch können andere Gewürze und Geschmacksrichtungen (Zimt, Orange, Zitrone) nach Belieben ergänzt/ersetzt werden.

[Link zum Rezept: Eierlikördessert Verpoorten-Beeren-Traum](#)

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