

Fruchtige Eierlikörbombe mit Himbeeren und Erdbeeren

Zutaten

500 g Naturjoghurt
400 g Sahne, steif geschlagen
2 El selbstgemachten Vanillezucker (alternativ Bourbon-Vanillezucker)
3 El Zucker
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

150 g Himbeeren
150 g Erdbeeren
2 - 3 TI Puderzucker



Zubereitung

Den Joghurt zusammen mit dem Zucker und Vanillezucker glatt rühren. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör einlaufen lassen und unterrühren. Die Sahne unterheben. Ein Sieb mit einem sauberen Küchentuch auskleiden und in eine Schüssel legen. Die Eierlikörcreme einfüllen und mindestens sechs Stunden (besser über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag die Flüssigkeit in der Schüssel verwerfen und die Eierlikörbombe auf eine Platte stürzen. Die Beeren verlesen und waschen, einige für die Deko zurückbehalten. Den Rest klein schneiden und zusammen mit dem Puderzucker pürieren.

Etwas von der Soße auf die Bombe geben und mit frischen Früchten garnieren. Die restliche Soße dazu reichen.

Leser-Tipp

Im Sommer kann die Bombe auch noch etwas eingefroren werden. So erhalten Sie ein leckeres Joghurtparfait oder -eis

[Link zum Rezept: Fruchtige Eierlikörbombe mit Himbeeren und Erdbeeren](#)

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