

karamellierte Erdbeeren mit Verpoorten Original Eierlikörcreme

Zutaten

Erdbeer-Dessert für 4 Personen:

200 g Magerquark

80 g Schlagsahne

80 g Zucker

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

4 El Zucker zum Karamellisieren

1 Schale Erdbeeren



Zubereitung

Magerquark mit Zucker cremig schlagen und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zufügen. Alles zusammen glatt rühren. Die Schlagsahne steif schlagen und vorsichtig unter die Quarkmasse heben.

Vier bis fünf Erdbeeren pro Person karamellisieren. Dazu den Zucker im Topf erhitzen bis er sich löst, die Erdbeeren kurz in den flüssigen Zucker geben und sofort wieder entnehmen. Aufgepasst der flüssige Zucker wird schnell dunkel und bitter. Der richtige Moment muss getroffen werden um die Erdbeeren zuzugeben.

Nach Belieben anrichten, z.B. auf einem Schokoladenspiegel aus geschmolzener Schokolade oder mit einer Hippenwaffel etc.

Viel Spaß beim Naschen

Leser-Tipp

Achtung der Zucker ist sehr heiß.....

[Link zum Rezept: karamellierte Erdbeeren mit Verpoorten Original Eierlikörcreme](#)

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