

# Eierlikörcreme und Erdbeeren im Schokobecher "Erdbeer-Verpoortinis"

## Zutaten

für 6 Portionen Erdbeer-Verpoortinis:

- 500 ml Milch
- 1 Pkg Puddingpulver (Eierlikör- oder Vanillegeschmack)
- 100 g Sahnequark
- 100 ml Sahne
- 1 Pkg Vanillezucker
- 150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 100 g Zartbitterkuvertüre
- 500 g Erdbeeren
- 6 Silikon-Kuchenförmchen



## Zubereitung

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und die Kuchenförmchen damit satt auspinseln. An der Luft (möglichst nicht im Kühlschrank) trocknen lassen. Den Pudding mit der Milch kochen und abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen. Den Quark und die geschlagene Sahne unter den Pudding rühren. Vanillezucker und Eierlikör hinzufügen und verrühren.

Die Erdbeeren in Scheiben schneiden. Wenn die Schokolade fest geworden ist, vorsichtig die Formen entfernen. Den Eierlikörpudding in die Schokobecher füllen und die Erdbeeren darauf platzieren.

## Leser-Tipp

Wenn man die Schokobecher nicht selber machen möchte, kann man die Schokobecher einer Verpoortinis-Packung hierfür nehmen. Es ist dann eine schnell gemachte Verpoortinis-Variante.

[Link zum Rezept: Eierlikörcreme und Erdbeeren im Schokobecher "Erdbeer-Verpoortinis"](#)