

Mini Erdbeer-Charlöttchen mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für 6 Stück:

1 Packung weiße Gelatine

750 g Erdbeeren

200 g Mascarpone

70 g Zucker

4 El Zitronensaft

150 ml Schlagsahne

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

150 g Butterkekse

100 g Butterkekse



Zubereitung

Die Gelatine nach Packungsanleitung quellen lassen. Erdbeeren waschen, putzen und ungefähr die Hälfte in dünne Scheiben schneiden. 6 Dessertschälchen mit Frischhaltefolie auslegen und mit den Erdbeerscheiben ähnlich wie Dachziegel auslegen.

Die restlichen Erdbeeren pürieren und mit Mascarpone, Zucker, Zitronensaft und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren. Die Gelatine leicht erwärmen, mit etwas von der Erdbeermasse mischen und dann schnell und gründlich unter die restliche Masse rühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Creme heben, sobald diese anfängt zu gelieren. Diese Erdbeercreme dann gleichmäßig auf die mit Erdbeeren ausgelegten Dessertschälchen verteilen.

Für den Boden die Butter schmelzen und die Butterkekse fein mahlen. Am besten geht dies, wenn ihr die Kekse in einen Gefrierbeutel füllt, diesen verschließt und dann mit einem Nudelholz o.ä. darüber rollt. Die flüssige Butter mit den gemahlenden Keksen vermengen, auf die Schälchen verteilen, andrücken und dann im Kühlschrank alles fest werden lassen.

Am besten bereitet ihr die Charlöttchen einen Tag vorher vor und lasst sie über Nacht oder für 10 bis 12 Stunden im Kühlschrank stehen.

Vor dem Servieren die Formen stürzen und mit etwas Schlagsahne und eventuell Minzblättchen verziert servieren.

[Link zum Rezept: Mini Erdbeer-Charlöttchen mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

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