

Baiser Mix mit Eierlikör

Zutaten

100 g Baiser
200 ml Schlagsahne
200 g BeerenMix (gefroren)
VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
Schokolade (geschmolzen für die Verzierung)



Zubereitung

Zuerst zerkleinert man das Baiser in kleine Krümel (bitte nicht pürieren), es müssen nur kleine Stücke werden. Diese werden auf 4 Gläser verteilt. Danach kommen die gefrorenen Beeren auf das Baiser. Nun schlägt man die Sahne schön fest und verteilt auch diese auf die Gläser. Zum Schluss wird VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und die Schokolade auf der Sahne dekorativ verteilt. Der VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör darf auch in die Ritzen fließen, damit er bis unten durchläuft.

Nun muss alles im Kühlschrank ca 2-3 Stunden ziehen. Die Beeren schmelzen und die Flüssigkeit wird vom Baiser aufgenommen. Die Sahne friert leicht an, weil die Beeren die Kälte weitergeben. Ein genialer Dessertbecher für festliche Momente mit einem gewissen Kick.

[Link zum Rezept: Baiser Mix mit 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