

Lavendel-Brombeercreme mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zutaten

für 6 Personen:

250 g Mascarpone
500 g Brombeeren (frisch oder TK)
100 g Puderzucker
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 TL Lavendelblüten, getrocknet (Apotheke)
200 ml Sahne
4 Blatt Gelatine



für die Deko: Brombeeren und einige Löffelbiskuits

Zubereitung

Sahne zusammen mit den Lavendelblüten langsam erhitzen und 20 Minuten ziehen lassen, durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen.
Mascarpone, Puderzucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör glatt rühren. Brombeeren durch ein Sieb passieren, Fruchtmosse unter die Mascarponemischung rühren.
Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen, tropfnass in einen Topf geben und auf kleiner Flamme vollständig auflösen, ebenfalls unter die Mascarponemischung rühren.
Lavendelsahne steif schlagen und vorsichtig unter die Creme heben.

Creme in Schälchen oder Dessertringe füllen und mindestens 2-3 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren die Ringe entfernen, Creme mit Brombeeren belegen und den Rand mit halbierten Löffelbiskuits dekorieren.

Leser-Tipp

Auch mit Himbeeren oder Erdbeeren sehr lecker.

[Link zum Rezept: Lavendel-Brombeercreme 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