

Eierlikör-Printencreme mit Mangococktail

Zutaten

1 Mango gut reif (so hat sie das beste Aroma)
50-100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
½ Vanilleschote (das Mark)
25 g brauner Zucker

150 g Schokoladenprinten
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 Becher Sahne
250 g Joghurt
250 g Mascarpone
50 g brauner Zucker
1 TL Zitronensaft
Weihnachtsgewürze gemahlen (Zimt, Sternanis, Kardamon, Nelken, Piment)



Zubereitung

Dieses Rezept reicht für 6-8 Personen.

Mango schälen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.
In eine Schale geben und mit dem braunen Zucker und Vanillemark vorsichtig vermengen.
VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör darüber geben und nochmal unterheben, ziehen lassen (am besten mehrere Stunden).
Printen klein schneiden, in eine Schale geben und mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör beträufeln und durchziehen lassen.
Sahne steif schlagen.
Mascarpone, Joghurt, Zucker und Zitronensaft miteinander vermengen und glatt rühren.
Abschmecken mit den Weihnachtsgewürzen (nicht zu sparsam).
Getränkte Printen und Sahne unterheben.
In Gläser oder Schalen füllen, Mangococktail darauf verteilen und für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank geben.

Vor dem Servieren Schokoladensterne als Dekoration daraufsetzen oder legen.

Leser-Tipp

Lässt sich gut vorbereiten auch für mehrere Gäste.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Printencreme mit Mangococktail](#)

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