

Frostiges Joghurt-Frucht-Türmchen auf Verpoorten-Quarkbett

Zutaten

Zutaten für 4 Portionen:

300 g Pfirsiche aus der Dose
300 g gefrorene Himbeeren
250 g griechischer Joghurt mit Honig
250 g Topfen oder Magerquark
VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
100 ml Sahne
1 Vanilleschote



Zubereitung

Zunächst die Pfirsichhälften in kleine Stücke schneiden und diese ca. 2 cm hoch in einen Formbecher füllen (als Formbecher eignen sich z.B. auch gespülte Joghurtbecher, je Person/Portion ein Becher). Die Pfirsichstückchen dann mit einem Löffel etwas festdrücken und ca. 1 Stunde im Tiefkühlfach anfrosten. Die Sahne festschlagen, die Vanilleschote auskratzen und das Vanillemark vorsichtig unterheben. Die Hälfte der Sahne mit dem griechischen Joghurt verrühren, vorsichtig 2 cm hoch auf die Pfirsichschicht geben, glattstreichen und ebenfalls ca. 1 Stunde im Tiefkühlfach frieren lassen. Während die ersten beiden Schichten fest werden, die Himbeeren antauen und mit 1 TL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zu einer sämigen Masse verrühren. Abschließend geben Sie die Himbeer-Eierlikörmasse vorsichtig in den Becher, streichen diese wiederum glatt und lassen den Becherinhalt ordentlich durchfrieren. Die Portionen dann ca. 10 Minuten vor dem Servieren bei Zimmertemperatur antauen lassen. Derweil den Quark mit 1 TL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und der restlichen Vanillesahne verrühren, von der Masse je 2 EL auf Servierteller geben und dann die Becherinhalte auf die Quarkcreme stürzen. Abschließend je Portion 1 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör auf die Türmchen tröpfeln.

Voilà und Bon Appetit!!

Leser-Tipp

Dieses Rezept kann man leicht abgewandelt auch im Glas servieren. Die Zutaten sind dieselben und werden je nach Wunsch geschichtet. Das separate Einfrieren der Schichten ist hier nicht nötig, aber möglich.

[Link zum Rezept: Frostiges Joghurt-Frucht-Türmchen auf Verpoorten-Quarkbett](#)

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