

Eisige Blaubeerschneetürmchen-Baiser mit VERPOORTEN-Punsch-Vanille-Mousse



Zutaten

Für 8 Stück:

Für den Baiser:

150 g Zucker
3 Eiweiß
1 Msp Vanillemark
1 Prise Salz
1 TL Zitronensaft

Für das Mousse:

200 g Sahnequark
75 ml VERPOORTEN-Punsch
1 Msp Vanillemark
300 g Sahne
2 Pkg Sahnesteif
8 EL Zucker
blaue Lebensmittelfarbe
250 g (gefrorene) Blaubeeren

Für die Karamellsauce:

100 g Zucker
150 ml VERPOORTEN-Punsch
100 ml Sahne
1 Msp Zimt
1 Msp Vanillemark

Zubereitung

Für die Baiser-Masse: Eiweiß, Zucker, Vanillemark, Salz und Zitronensaft in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer steif schlagen. Je nach gewünschter Intensität blaue Lebensmittelfarbe einrühren. Mit einer Sahnespritze auf einem Backblech portionieren und bei 120 °C für circa 15 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, dann abkühlen lassen.

Für das Mousse den Quark mit dem VERPOORTEN-Punsch, Vanillemark und 4 EL Zucker cremig rühren. Die Sahne, Sahnesteif und den restlichen Zucker steif schlagen und unter die Masse ziehen.

Den Zucker in der Pfanne karamellisieren. Mit Sahne und VERPOORTEN-Punsch ablöschen und einkochen lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Mit Gewürzen abschmecken.

Baiser mit der Mousse und Blaubeeren zu Türmen schichten und mit der Karamellsauce anrichten.

Mit gefrorenen Heidelbeeren garniert wird das Dessert ein leckerer, eisiger Genuss.

[Link zum Rezept: Eisige Blaubeerschneetürmchen-Baiser mit VERPOORTEN-Punsch-Vanille-Mousse](#)

Eisige Blaubeerschneetürmchen-Baiser mit VERPOORTEN-Punsch-Vanille-Mousse

[Link zum Rezept: Eisige Blaubeerschneetürmchen-Baiser mit VERPOORTEN-Punsch-Vanille-Mousse](#)

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