

Himbeertrifle mit Verpoorten-Vanille-Creme

Zutaten

Zutaten für 6 Portionen:

500 g Himbeeren (frisch oder Tiefkühlware)
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
300 g Vollkornkekse
300 g Schlagsahne
1 Pkg Vanillepudding
500 ml Milch
40 g Zucker
1 Bourbon Vanilleschote



Zubereitung

Die Vollkornkekse in einen Gefrierbeutel geben und verschließen. Die Vollkornkekse anschließend mit einem Fleischklopfer oder Nudelholz zerkleinern.

Sechs Teelöffel der zerbröselten Kekse beiseite legen, den Rest auf die sechs Gläser verteilen.

Den Vanillepudding nach Packungsangabe mit Milch und Zucker zubereiten. Den Pudding im Abschluss abkühlen lassen. Nach Geschmack für besonders intensiven Vanillegeschmack in die Milch noch zusätzlich das Mark einer Bourbon Vanilleschote geben.

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in den abgekühlten Vanillepudding rühren.

Sahne schlagen. Sechs Esslöffel beiseite stellen. Die restliche Sahne unter die Verpoorten-Vanillepuddingcreme heben.

Die Creme und zum Schluss die Himbeeren gleichmäßig auf alle Gläser verteilen.

Jedes Glas nach Belieben mit einem Klecks Sahne und zerstoßenen Keksen dekorieren.

Das Dessert im Glas verbindet die besten Geschmacksrichtungen des Winters, ist fruchtig, cremig und crunchy zugleich. Es ist einfach und schnell zuzubereiten, macht bei jedem Menü und Büffet was her und ist vor allem super lecker.

Leser-Tipp

Die Desserts kann man gut zur Party transportieren und sehen noch stylish aus, wenn man sie in Einmachgläser mit Deckeln einfüllt.

[Link zum Rezept: Himbeertrifle mit Verpoorten-Vanille-Creme](#)

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