

Schokoladen-Vanille-Pyramide mit Verpoorten Eierlikör und Amarenakirschen

Zutaten

Zutaten für 4 Personen

Schokoladen-Creme:

- 150 g Zartbitterschokolade (Kakaogehalt mindestens 70%)
- 1 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 2 Eier (Größe M)
- 60 g Zucker
- 100 ml Sahne, gut gekühlt
- 4 Amarenakirschen

Vanille-Eierlikör-Creme:

- 300 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 Vanilleschote, davon das Mark
- 20 g Zucker
- 3 Blatt Gelatine

zusätzlich:

- 1 Glas Amarenakirschen 240 g (Abtropfgewicht 140g), davon 4 Stück für die Schokoladen-Creme
- gehackte Pistazien
- 4 selbstgemachte Schokoladen-Ornamente
- Essbares Blattgold
- 4 Dessert-Pyramidenformen (Seitenlänge 8,5 cm)

Zubereitung

Schokolade grob hacken und zusammen mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör über einem heißen Wasserbad schmelzen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Eier trennen. Eigelbe mit 30 g Zucker schaumig schlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Die gut gekühlte Sahne steif schlagen. Eiweiße mit einer Prise Salz ca. 1 Minute steif schlagen, dann mit dem restlichen Zucker weiter steif schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Eigelb-Zuckermasse mit der Schokolade verrühren, dazu einen Schneebesen verwenden. Die geschlagene Sahne auf die Schoko-Eierlikörmasse setzen und unterheben. Dann den Eischnee vorsichtig unterziehen. Masse in die vier mit etwas Öl ausgetrichenen Pyramidenformen füllen. In die Mitte der Schokoladen-Creme je eine Amarenakirsche drücken. Creme in den Kühlschrank stellen und etwas fest werden lassen.

Gelatine für ca. 5 Minuten in kaltes Wasser legen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit dem Zucker und dem Vanillemark verrühren. Gelatine ausdrücken, in einem kleinen Topf bei geringer Wärmezufuhr schmelzen lassen. 2 Esslöffel des VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikörs zur Gelatine geben, verrühren und alles zum restlichen Eierlikör geben. Vanille-Eierlikör-Creme in die 4 Pyramidenformen auf die Schokoladen-Creme füllen. Im Kühlschrank ca. 3 Stunden fest werden lassen.

Zum Anrichten die Schokoladen-Vanille-Pyramiden aus der Form auf Dessertteller stürzen. Die Pyramidenspitzen mit etwas essbarem Blattgold belegen. Vor die Pyramiden gehackte Pistazien streuen. Teller mit Amarenakirschen, Amarenakirschsafte und etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör garnieren. Das selbstgemachte Schokoladen-Ornament dazu legen.



[Link zum Rezept: Schokoladen-Vanille-Pyramide mit Verpoorten Eierlikör und Amarenakirschen](#)

Schokoladen-Vanille-Pyramide mit Verpoorten Eierlikör und Amarenakirschen

Für die Schokoladen-Ornamente Zartbitterschokolade über dem heißen Wasserbad schmelzen. Mit einem Löffel dünnere Linien in Form eines Ornaments auf Backpapier ziehen. Trocknen lassen. Kann am Vortag gemacht werden.

Leser-Tipp

Cremig und luftig. Ein Dessert für Schokoladen- und Vanillefreunde. Die Amarenakirschen sind süß und knackig. Innen im Schokoladenteil der Pyramide befindet sich als Überraschung eine Amarenakirsche.

[Link zum Rezept: Schokoladen-Vanille-Pyramide mit Verpoorten Eierlikör und Amarenakirschen](#)

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