

Eierlikörcreme-Kuchen mit Limettenspiegel im Glas

Zutaten

300 g Mehl
200 g Butter
100 g Zucker
1 Ei

250 g Mascarpone
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
50 g Puderzucker

4 Limetten
1 Blatt Gelatine
50 g Puderzucker gesiebt



Zubereitung

Alle Zutaten nacheinander miteinander vermengen. Anschließend in Frischhaltefolie einwickeln und für 30 Min. in den Kühlschrank legen. Danach auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und den Mübeteig darauf verteilen. Ca. 30 Min. bei 160 Grad Umluft backen.

Puderzucker fein sieben, Mascarpone aufschlagen und den gesiebten Puderzucker drunter rühren. Nun nach und nach den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazu geben und weiter rühren.

Gelatine nach Packungsangabe einweichen. Danach über dem Wasserbad erwärmen und den Puderzucker unterrühren. Limetten auspressen und den Saft unter die Gelatine rühren. Für die kräftige Farbe habe ich Lebensmittelfarbe benutzt.

Mübeteig fein zerbröseln und in einem Glas als Boden verteilen und leicht andrücken. Darauf nun die Eierlikörcreme geben und gut verteilen, so dass keine Lufteinschlüsse bleiben. Limettenspiegel vorsichtig darauf geben und in den Kühlschrank zum Auskühlen stellen.

Leser-Tipp

Vor dem Servieren noch mit einer Scheibe Limette garnieren.

[Link zum Rezept: Eierlikörcreme-Kuchen mit Limettenspiegel im Glas](#)

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