

Maracuja-Kuchen im Glas mit Verpoorten Original Eierlikör, weißem Mandelmus und Kardamom

Zutaten

für zwei cremig-fruchtige Eierlikör-Maracuja-Kuchen mit Vanille

7 Schokoladen-Cookies

3 Maracuja

4 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

150 g Mascarpone

40 g Zucker

1-2 EI weißes Mandelmus

etwas Kardamompulver

½ Vanilleschote, davon das Mark



Zubereitung

Die Schokoladen-Cookies fein zerbröseln. Die Maracuja-Früchte mit warmem Wasser abspülen und trocken tupfen. Zwei Maracujas halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel entnehmen. Mascarpone mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einer Schüssel cremig rühren. Maracuja-Fruchtfleisch, Zucker, weißes Mandelmus und das Mark der ½ Vanilleschote unterrühren, dann mit dem Kardamompulver vorsichtig abschmecken. Die dritte Maracuja halbieren. Das Fruchtfleisch entnehmen. In jede Schalenhälfte etwas von der Mascarpone-Eierlikör-Mischung und darauf das Fruchtfleisch füllen.

Abwechselnd Schokoladenkeks-Brösel und Mascarpone-Eierlikör-Mischung in 2 bunte Gläser füllen. Als letzte Schicht kommen die Schokoladenkeks-Brösel. Auf jeden Eierlikörkuchen eine gefüllte Maracuja-Hälfte legen.

Leser-Tipp

Ein ganz besonderer Kuchen im Glas.

[Link zum Rezept: Maracuja-Kuchen im Glas mit Verpoorten Original Eierlikör, weißem Mandelmus und Kardamom](#)