

Verpoorten-Mojito-Kuchen im Glas

Zutaten

(für 4 Portionen)

für den Biskuit:

3 Eier (Größe M)

75 g Mehl

75 g Zucker

1,5 TL Backpulver

40 ml Rum (zum Beträufeln des fertigen Biskuits)

für die Eierlikör-Creme:

200 g Sahnequark

2 EL Frischkäse

6 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

5-6 EL Zucker

1 Limette, davon der Saft

6 Blättchen frische Minze

für das Topping:

6 EL weiche Butter

2 EL Frischkäse

6 EL Puderzucker, gesiebt

grüne Lebensmittelfarbe

für die Dekoration:

1 Limette, unbehandelt u. in Scheiben geschnitten

4 kleine Zweige frische Minze

Zubereitung

Für den Biskuitkuchen die Eier trennen. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Zucker und Eigelbe in das Eiweiß geben und vermengen. Dann das gesiebte Mehl zusammen mit dem Backpulver unter die Mischung heben. Nur kurz rühren. Im vorgeheizten Elektro-Backofen bei 180 Grad Celsius ca. 15 Minuten backen. Biskuit auskühlen lassen. Dann 8 Kreise in der Größe der Gläser ausstechen.

Für die Eierlikör-Creme die Minzeblättchen kurz mit Wasser abbrausen und trocken tupfen. In feine Stücke schneiden. Sahnequark, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Zucker, Limettensaft und Frischkäse gut verrühren. Die Minze dazu geben und unterheben.

Für das Topping Butter, Frischkäse, gesiebten Puderzucker mit einem Schneebesen oder mit dem Handmixer gut vermischen. Etwas grüne Lebensmittelfarbe unterrühren. Bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.

Vier Biskuitstücke auf die Gläser verteilen. Mit der Hälfte des Rums beträufeln. Eierlikör-Creme darauf geben, wieder Biskuitstücke auflegen, mit Rum beträufeln. Mit der restlichen Eierlikör-Creme die Schichtung beenden.



[Link zum Rezept: Verpoorten-Mojito-Kuchen 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

Verpoorten-Mojito-Kuchen im Glas

Das Topping in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kreisförmig auf die Kuchen spritzen. Mit je einer Limettenscheibe und Minzeblättchen dekorieren

Leser-Tipp

Dieser Mojito (als Kuchen) hat alle Zutaten, die ein Mojito (als Getränk) auch hat, schmeckt aber viel viel besser.

[Link zum Rezept: Verpoorten-Mojito-Kuchen 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