

Verpoorten-Liebesbeweis to go

Zutaten

Kuchen-Desserts mit Eierlikör im Glas

für den Teig:

- 3 Eier
- 110 g Zucker
- 125 g Mehl
- 1/2 Pkg Backpulver
- 3 El warmes/heißes Wasser
- 1 Prise Salz

für die Eierlikörcreme:

- 350 ml Milch
- 150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 Pkg Vanillepuddingpulver
- 2 El Zucker
- 125 g Butter

für die Ganache:

- 100 g Vollmilchkuvertüre
- 6 El Schlagsahne
- 1/2 TI Kaffeepulver

wieder verschließbare Gläser

einen Schuss VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Deko nach belieben (Streudekor, Nüsse, Krokant, Beeren, Mohn...)



Zubereitung

für den Teig:

Die Eier auf höchster Stufe schaumig schlagen. Nach und nach den Zucker und das Salz einrieseln lassen. Anschließend das mit dem Backpulver vermischte Mehl abwechselnd mit dem warmen Wasseriterrühren. Dabei sollte der Teig nicht zu lange gerührt werden, da man so das zuvor erreichte Volumen wieder verringert. Den Teig auf ein kleines Blech oder in eine gefettete Springform geben. Diesen bei 170 Grad ca. 15 - 20 min. im vorgeheizten Ofen backen, bis er eine karamellgoldene Farbe hat und die Stäbchenprobe gelingt.

für die Eierlikörcreme:

200 ml Milch in einem Topf erhitzen. Währenddessen 150 ml Milch und 150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit dem Puddingpulver und dem Zucker verrühren, bis keine Klumpen mehr vorhanden sind. Wenn die Milch im Topf kocht, die Verpoorten-Vanille-Masseiterrühren, bis ein cremiger Pudding entstanden ist. Den Pudding unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen. Währenddessen die Butter mit einem Handrührgerät cremig aufschlagen. Nach und nach kann der lauwarme Pudding untergerührt werden, bis eine feste Creme entstanden ist. (Prinzipiell kann man auch einfach den Pudding ohne Butter weiter verwenden. Jedoch erhält er durch das Erkalten eine - in meinen Augen - komische Konsistenz. Die Butter verleiht dem Pudding zusätzliche Cremigkeit ohne zu viel von seiner Eigenschaft als Pudding zu verlieren).

[Link zum Rezept: Verpoorten-Liebesbeweis to go](#)

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-Liebesbeweis to go

für die Ganache:

Die Vollmilchkuvertüre mit einem Messer zerhacken. 6 EL Schlagsahne in der Mikrowelle erhitzen und die heiße Sahne mit der Kuvertüre und dem 1/2 TL Kaffeepulver zu einer reichhaltigen Schokocreme/Ganache verrühren.

Das Anrichten:

Den Teig mit den Händen zerbröseln. Ein paar Brösel in ein Glas füllen. Darauf mit einem Löffel oder einem Spritzbeutel die Verpoorten Creme geben. Darüber habe ich ungemahlene Mohn gestreut, da ich den Geschmack und die Konsistenz der ungemahlene Körner sehr mag (aber es eignen sich bestimmt auch Obst, geröstete Nüsse, oder Ähnliches). Darüber werden wieder Brösel des Biskuits gegeben sowie eine erneute Schicht der Creme. Als saftiges Topping wird ein Schluck VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör darüber gegeben. Dieser kann die Schichten von oben etwas durchfeuchten ohne das am Ende alles matschig ist. Schließlich ist es ein Kuchen-Dessert zum Mitnehmen –ich möchte am Ende die einzelnen Schichten noch erkennen können und keinen Brei im Glas haben. Als Abschluss wird eine dickere Schicht Ganache darüber gegeben. Diese kann dann noch etwas verziert werden.

Ich habe mich für Herzen entschieden, da ich das Kuchen-Dessert meinem Freund mitgegeben habe. Eine ewig hohe Dekoration wäre nicht realistisch gewesen, da man das Glas ja noch verschließen muss. Also: Deckel drauf und auf zum Picknick - fertig!

Leser-Tipp

Siehe oben: Nicht bereits bei der untersten Schicht VERPOORTEN hinzufügen. Um die Schichten zu erhalten erst über die letzte Cremeschicht und bevor die Ganache darüber kommt einen Schluck Verpoorten darüber geben.

[Link zum Rezept: Verpoorten-Liebesbeweis to go](#)

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