

Ei Ei Ei was seh ich da? Verpoorten-Himbeer Träumchen - in 5 Minuten!

Zutaten

750 g Magerquark
2 Becher Schlagsahne
400 g Himbeeren (TK)
4 EL Zucker
10 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 großer Schoko-Osterhase (150 g)



Brauner Zucker zum Bestreuen

Zubereitung

Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen.
In einer 2. Schüssel den Quark aufschlagen.
Sahne vorsichtig unterheben.
Das Leben des Schokohasens im heißen Wasserbad beenden.
In der Servierschüssel eine Schicht Quark-Sahne, darauf ein Drittel der gefrorenen Himbeeren verteilen. Die warme Hasen-Schokolade mit einer Gabel auf die kalten Himbeeren geben. 3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör darauf verteilen.
Wieder eine Schicht Quark-Sahne, Himbeeren, Schokolade und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör,... Bis alles aufgebraucht ist. Dann vorsichtig alles unterheben.
Mit dem braunen Zucker reichlich bestreuen und im Kühlschrank am besten über Nacht ziehen lassen.
Mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör servieren.

Leser-Tipp

So lecker, so schnell, so eine gute Hasen-Verwertung. Perfektes Oster-Dessert!

[Link zum Rezept: Ei Ei Ei was seh ich da? Verpoorten-Himbeer Träumchen - in 5 Minuten!](#)