

Eierlikör-crunch

Zutaten

Für 1 Portion

- 1/2 Becher Sahne
- 1/2 Pkg Sahnesteif
- 125 g Mascarpone
- 2 EL Zucker
- 4 mit Milchcreme gefüllte Schokodoppelkekse
- 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 VERPOORTEN Osterei



Zubereitung

Die Sahne mit dem Sahnesteif und 1 EL Zucker steif schlagen.
Die Hälfte der Sahne mit Mascarpone, 1 EL Zucker und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit dem Mixer vermischen.
Die Kekse zerkrümeln, das geht am besten in der Packung.

In ein schönes Glas die Kekse abwechselnd mit der Mascarpone-Eierlikörcreme einschichten (mit den Keksen beginnen, jeweils 2 Schichten)

Am Schluss etwas von der restlichen Sahne oben auf die letzte Schicht geben, ein VERPOORTEN Osterei in zwei Hälften teilen und dies in die Sahne stecken

Fertig ist ein einfaches, schnelles und doch leckeres Dessert für Ostern.

Leser-Tipp

Schmeckt lecker zum Kaffee.

[Link zum Rezept: Eierlikör-crunch](#)

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