

Verpoortinis Mascarpone Dessert

Zutaten

Für 3-4 Personen:

250 g Mascarpone

2-3 EL Zucker

3 Eier

8-10 Amarettinis (italienisches Kleingebäck)

5-8 Mini Schokobecher von VERPOORTEN

3-4 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Zubereitung

Die Amarettinis in einem Gefrierbeutel zerbröseln und beiseite stellen.

Die Schokobecher mit je einem Teelöffel Brösel füllen.

Die Eier trennen und das Eiweiß mit einem EL Zucker steif schlagen.

In einer anderen Schüssel die Mascarpone mit 2 EL Zucker dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und den Eigelben zu einer cremigen Masse verrühren. Anschließend den Eischnee unterheben.

Die Creme in eine Spritztüle füllen und in die Schokobecher portionieren, die restlichen Brösel auf die Creme gefüllten Becher streuen.

Fertig!

Leser-Tipp

Die Creme kann man auch in größeren Portionen ohne Schokobecher so genießen, je nach Geschmack mit anderen Zutaten wie mit Obst oder Fruchtsaucen kombinieren.

[Link zum Rezept: Verpoortinis Mascarpone Dessert](#)

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