

Quark-Eierlikör-Biskuit-Creme

Zutaten

Für 4 Portionen:

250 g Magerquark
200 g Schlagsahne
1 Pkg Sahnesteif
6 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
4 Löffelbiskuits
gehackte Pistazien zum Verzieren



Zubereitung

Quark mit dem Handrührgerät weich schlagen.

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. (Sahnesteif ist wichtig, da später der Schlagsahne Eierlikör zugegeben wird und diese dann an Festigkeit verliert.)

Die Hälfte der Sahne unter den Quark ziehen.

Die Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel legen und zerkleinern (mit einem Nudelholz oder einem ähnliche schweren Gegenstand).

Die Löffelbiskuits nun unter die Quark-Sahne-Creme rühren.

Unter diese Creme 5 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör ziehen und gut verrühren.
Diese Creme in vier Gläser füllen.

Nun 1 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter die übrige Hälfte der Schlagsahne ziehen. Die so verfeinerte Schlagsahne in einen Spritzbeutel füllen und über die Creme spritzen.

Das Dessert mit den Pistazien garnieren und bis zum Servieren kalt stellen.

Leser-Tipp

Es kommt bei diesem Rezept nicht so sehr auf die exakten Mengen an, man muss beispielsweise die Schlagsahne nicht genau halbieren und auch die Menge an VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, die man Quark und Schlagsahne zufügt, kann etwas variieren. Daher ist es schnell – auch zwischen allen anderen Osterfeiernvorbereitungen – gemacht. Statt gehackter Pistazien eignen sich auch gehackte Haselnüsse oder Mandeln, Schokoladenraspeln oder Schokoladenstreusel.

[Link zum Rezept: Quark-Eierlikör-Biskuit-Creme](#)

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