

Eierlikör-Topfencreme "Peaches loves Verpoorten"

Zutaten

250 g Topfen (Bayrischer Speisequark)
200 ml Vanillesahne (z.B. Rama Cremfine Vanilla)
50 g Puderzucker
1 Pkg Vanillezucker
60 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 Dose Pfirsiche
Etwas Basilikum und Schokodrops zum Dekorieren!



Reicht für 4 Personen

Zubereitung

Den Topfen mit dem Puderzucker, dem Vanillezucker und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren. Die Sahne schlagen und unter die Quarkmasse heben.
Die Pfirsiche abtropfen lassen und in kleine Scheiben schneiden.
Nun die Creme und die Pfirsiche abwechselnd in ein Dessertglas füllen.
Mit Pfirsichen abschließen und mit einem Klecks Creme ein paar Schokodrops und 2 Blättchen Basilikum garnieren. Bei Bedarf noch mit etwas Puderzucker bestäuben.
Guten Appetit!

Leser-Tipp

Eierlikörnaschkatzen können die Pfirsiche ruhig mit etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör übergießen!

[Link zum Rezept: Eierlikör-Topfencreme "Peaches loves Verpoorten"](#)

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