

Eierlikör-Beeren-Dessert England "Verpoorten Trifle Three Lions"

Zutaten

Festliche Erdbeer Desserts zur Grillsaison

für 4-5 VERPOORTEN-Gläser:

fürs Beerenkompott des Eierlikör-Desserts:

10 g Mondamin Maisstärke

100 ml Rotwein

Mark einer Vanilleschote

50 g Zucker

Abrieb von ¼ Zitrone und ¼ Orange

1 Stck. Sternanis

250 g Beerenmix aus dem Tiefkühlregal

1 Prise Salz

für die Eierlikör-Frischkäse-Sahne des Eierlikör-Desserts:

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

150 g geschlagene Sahne 33% Fett

150 g Frischkäse

weitere Zutaten für das Eierlikör-Beeren-Dessert England:

1 Pck. Shortbread (englische Kekse)

150-200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Glasform: Designerglas von VERPOORTEN

[Designerglas von VERPOORTEN online bei uns kaufen](#)

Zubereitung

Eierlikör-Beeren-Dessert England "Verpoorten Trifle Three Lions"

– Beerenkompott (Teil 1/3):

1. Einen kleinen Teil des Rotweins mit der Stärke in einer Schüssel klümpchenfrei vermischen.



[Link zum Rezept: Eierlikör-Beeren-Dessert England "Verpoorten Trifle Three Lions"](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (5/2021)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Eierlikör-Beeren-Dessert England "Verpoorten Trifle Three Lions"

2. Vanilleschote seitlich aufschlitzen und das Mark herauskratzen.
3. Zucker in einem Topf zum Schmelzen bringen und karamellisieren.
4. Mit dem restlichen Rotwein vorsichtig ablöschen. Den Zitrusabrieb nebst Sternanis, Vanillemark und einer Prise Salz in den Rotweinsud geben. Dann noch einen kleinen Teil der tiefgekühlten Beeren hinzugeben und alles aufkochen.
5. Während die Mischung kocht, mit einem Löffel die Rotwein-Stärkemischung zugeben und noch mal gut aufkochen.
6. Danach die restlichen Beeren vorsichtig unter den abgezogenen Beerensud heben und im Kühlschrank ca. 1 Std. abkühlen lassen.

Eierlikör-Beeren-Dessert England "Verpoorten Trifle Three Lions" – Eierlikör-Frischkäse (Teil 2/3):

1. Frischkäse und den Gelben Klassiker VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einer Schüssel mit einem Schneebesen glattrühren und die geschlagenen Sahne vorsichtig unterheben. Das Ganze in einen Spritzbeutel füllen.

Eierlikör-Beeren-Dessert England "Verpoorten Trifle Three Lions" – Anrichten (Teil 3/3):

1. Als Erstes einen Teil der Eierlikör-Frischkäse-Sahne in die Gläser füllen, dann das Beerenkompott darauf geben und anschließend mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör reichlich übergießen. Dann ein Shortbread darüber bröseln. Das Ganze noch einmal wiederholen und mit einem ganzen Stück Shortbread dekorieren.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Beeren-Dessert England "Verpoorten Trifle Three Lions"](#)