

Eierlikör-Heidelbeer-Dessert Frankreich "Verpoorten Blaubeeren Creme fraiche"

Zutaten

Beim Fußball geht's mit Europa. Alles ganz einfach: Das Runde muss ins Eckige, das Gelbe ins Glas.

»Schlemmen und Genießen wie Gott in Frankreich!«



für 4-5 VERPOORTEN-Gläser:

375 g Crème fraîche
30 g Zucker
75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, der Gelbe Klassiker
75 g Blaubeeren aus dem Tiefkühlregal

1 Pck. gefüllte Mini-Windbeutel
400 g Wassermelone
150-200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Glasform: Designer-Kaffeegläser von Verpoorten "Kaffee-Latte-Glas"
Verpoorten "Kaffee-Latte-Glas" online bei uns kaufen

Zubereitung

1. Crème fraîche, Zucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör (75 ml) in der Küchenmaschine aufschlagen. (Vorsicht! Nicht überschlagen, sonst flockt die Crème fraîche aus.)
2. Aufgetaute Blaubeeren zugeben und die Creme steif schlagen.
3. Mini-Windbeutel vierteln und Wassermelone in kleine Würfel schneiden.
4. "VERPOORTEN Blaubeer Crème fraîche" in die Gläser füllen und mit einigen Mini-Windbeuteln belegen, dann ein paar Wassermelonen-Würfel aufstreuen und mit dem Gelben Klassiker reichlich übergießen.
5. Dann eine weitere Schicht "VERPOORTEN Blaubeer Crème fraîche" einfüllen und mit Mini-Windbeuteln belegen. Oben auf mit einem Stückchen Wassermelone abschließen und wieder mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör übergießen.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Heidelbeer-Dessert Frankreich "Verpoorten Blaubeeren Creme fraiche"](#)

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