

Eierlikör-Kirsch-Dessert Deutschland "Verpoorten Vanille Creme Germany"

Zutaten

Europa findet sich – im Fußball! Es ist so einfach: Das Runde muss ins Eckige, das Gelbe ins Glas.

»Alle Mann aus Allemagne«

für 4-5 VERPOORTEN-Gläser:

Eierlikör-Vanille-Creme Grundrezept:

Mark einer Vanilleschote
Abrieb einer ¼ Zitrone
165 ml Sahne (33% Fett), flüssig
165 ml Milch
1 Prise Salz
40 g Eigelb (ca. 2 Eigelbe)
30 g Puddingpulver/Cremepulver
165 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
100 g Zucker

VERPOORTEN-Läuterzucker:

50 g Zucker
50 ml Wasser
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

weitere Zutaten für das Eierlikör-Kirsch-Dessert Deutschland:

fertiger Schokoladenbiskuit aus dem Backregal
400 g Kirschen
Schokoladenspäne aus dem Backregal

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

Zubereitung

[Link zum Rezept: Eierlikör-Kirsch-Dessert Deutschland "Verpoorten Vanille Creme Germany"](#)



Eierlikör-Kirsch-Dessert Deutschland "Verpoorten Vanille Creme Germany"

Eierlikör-Kirsch-Dessert Deutschland "Verpoorten Vanille Creme Germany"
– Grundrezept Teil 1/3:

1. Die Vanilleschote mit einem Messer seitlich aufschlitzen und das Vanillemark herauskratzen.
2. Ein Drittel von Sahne und Milch (zusammen 110 ml), eine Prise Salz, Vanillemark, Abrieb einer ¼ Zitrone, Eigelb, Puddingpulver und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in ein Gefäß geben. Alle Zutaten mit einem Schneebesen klümpchenfrei anrühren.
3. Die übrigen zwei Drittel Milch und Sahne (220 ml) unter Zugabe von Zucker kurz aufkochen, vom Herd nehmen und das angerührte Puddingpulver (Schritt 2) mit einem Schneebesen zügig einrühren. Den Pudding nochmals unter Rühren kurz aufkochen, bis eine schön cremige Konsistenz erreicht ist.
4. Diese Eierlikör-Vanille-Creme im Kühlschrank mit Klarsichtfolie abgedeckt ca. 1,5 Std. kaltstellen.
5. Danach die ausgekühlte Eierlikör-Vanille-Creme mit einer Küchenmaschine kurz aufschlagen, bis sie cremig und glatt ist.

Eierlikör-Kirsch-Dessert Deutschland "Verpoorten Vanille Creme Germany"
– VERPOORTEN-Läuterzucker Teil 2/3:

1. Zucker und Wasser im Verhältnis 1:1 in einem Topf kurz aufkochen, bis der Zucker vollständig gelöst ist.
2. Die Zuckerlösung (Läuterzucker) mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör vermischen.

Eierlikör-Kirsch-Dessert Deutschland "Verpoorten Vanille Creme Germany"
– Anrichten Teil 3/3:

1. Schokoladenbiskuit zerbröseln.
2. Kirschen halbieren und die Kerne entfernen. Für jedes Glas eine Kirsche mit Kern und Stil übrig lassen.
3. Zerbröselten Schokoladenbiskuit auf die Gläser verteilen und mit der VERPOORTEN-Läuterzucker-Mischung gut beträufeln. Dann Kirschen daraufgeben und mit Eierlikör-Vanille-Creme abdecken. Das Ganze sooft wiederholen, bis das Glas in gewünschter Höhe gefüllt ist.
4. Mit einer Kirsche am Stil und Schokoladenspänen dekorieren.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Kirsch-Dessert Deutschland "Verpoorten Vanille Creme Germany"](#)