

# Eierlikör-Waffel-Dessert Belgien "Verpoorten Schokoladen Kirschen Dessert mit belgischen Waffeln"

## Zutaten

»Die Roten Teufel sind Mit-Favorit bei der EM: Belgien! Teufel noch eins. Und verteufelt lecker dies Dessert!«

für 4-5 VERPOORTEN-Gläser:

für die Schokoladensahne:

300 g geschlagene Sahne  
150 g gelöste Kuvertüre

für die Kirschsauce:

200 g Kirschen aus dem Tiefkühlregal  
50 g Puderzucker

für die 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

weitere Zutaten für das "Eierlikör-Waffel-Dessert mit Kirschen":

1 Pck. Belgische Waffeln  
1 Pck. Giotto  
150-200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

## Zubereitung

[Link zum Rezept: Eierlikör-Waffel-Dessert Belgien "Verpoorten Schokoladen Kirschen Dessert mit belgischen Waffeln"](#)

Copyright © VERPOORTEN 2022 (6/2022)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de



# Eierlikör-Waffel-Dessert Belgien "Verpoorten Schokoladen Kirschen Dessert mit belgischen Waffeln"

Eierlikör-Waffel-Dessert mit Kirschen – Schokoladensahne (Teil 1/4):

1. Kuvertüre im Wasserbad oder in der Mikrowelle bei mittlerer Hitze vorsichtig auflösen.
2. Die Hälfte der geschlagenen Sahne mit der Kuvertüre und einem Schneebesen zügig vermischen. Den Rest der geschlagenen Sahne vorsichtig unterheben.

Eierlikör-Waffel-Dessert mit Kirschen – Kirschsauce (Teil 2/4):

1. Tiefgekühlte Kirschen antauen (nicht auftauen) lassen, mit dem Puderzucker in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer pürieren.

Eierlikör-Waffel-Dessert mit Kirschen – Eierlikör-Vanille-Creme, Grundrezept (Teil 3/4):

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-Waffel-Dessert mit Kirschen – Anrichten (Teil 4/4):

1. Schokoladensahne in die Gläser füllen und mit gezupfter belgischer Waffel belegen. Dann die Eierlikör-Vanille-Creme hineingeben und mit Kirschsauce sowie VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör übergießen.
2. Den Schichtvorgang in dieser Reihenfolge wiederholen, bis die Gläser die gewünschte Füllhöhe haben.
3. Zum Abschluss mit einer Giotto-Kugel dekorieren und nochmals mit dem Gelben Klassiker übergießen.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Waffel-Dessert Belgien "Verpoorten Schokoladen Kirschen Dessert mit belgischen Waffeln"](#)