

Fruchtbombe mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Zutaten für eine halbkugelförmige Schüssel mit ca. 1,5 L Inhalt, ergibt 12 Stücke

Boden:

¾ Packung Butterkekse

Fruchtpüree:

800 g TK-Beerenobst aufgetaut (oder die entsprechende Menge frisches Obst, je nach Jahreszeit)

1 Pkg Gelatine

Verpoorten-Creme:

400 g Naturjoghurt

250 g Magerquark

200 g Schlagsahne

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

6 EL Zucker

1 Pkg Gelatine (weiß)



Zubereitung

Zubereitung Verpoorten-Creme:

Zuerst die Gelatine mit etwas Wasser (6 EL) einweichen und quellen lassen. Für die Verpoorten-Creme Joghurt, Quark, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Zucker miteinander verrühren. Die gequollene Gelatine kurz (15 bis 20 Sekunden bei 800 Watt) in der Mikrowelle erhitzen, etwas von der Creme unterrühren und dann zügig und unter Rühren in die restliche Creme einrühren. Die halbkugelförmige Schüssel mit eiskaltem Wasser ausspülen, das Wasser abtropfen lassen (nicht abtrocknen!) und die Verpoorten-Creme hineinschütten. Oben glatt streichen und dann in den Kühlschrank stellen, so dass die Creme fest werden kann.

Zubereitung Boden:

Das Päckchen Gelatine mit etwas Wasser (6 EL) einweichen und quellen lassen. Für das Fruchtpüree gut einen TL von der festen Gelatine abstechen und für später aufbewahren. Von dem Beerenobst einige schöne Früchte für die Dekoration zurücklegen. Die restlichen Beeren fein pürieren. Für den Boden nun ca. 500 g Beerenpüree abnehmen. Die Gelatine wie schon bei der Verpoorten-Creme erhitzen und dann schnell unter das Beerenpüree rühren.

Jetzt kann der Keksboden auf die Verpoorten-Creme gelegt werden. Die Creme sollte dazu bereits etwas gestockt sein! Eine Schicht (knapp die Hälfte des Beerenpüree) auf die Creme gießen, dann Butterkekse gleichmäßig darauf verteilen und Lücken mit kleingebrochenen Keksen auffüllen. Die Schüssel einige Minuten in den Kühlschrank stellen, damit die Schicht leicht stockt, bevor dann die nächste Keksschicht eingefüllt wird. Danach die Schüssel aus dem Kühlschrank holen und die andere Hälfte des Beerenpüree über die Keksschicht gießen und auf die gleiche Weise noch einmal Kekse im Mus verteilen. Die Oberfläche sollte möglichst eben sein, damit die Fruchtbombe nach dem Stürzen fest und gleichmäßig steht. Die Fruchtbombe sollte nun für mehrere Stunden kaltgestellt werden. Bis das soweit ist, kann es 4 bis 5 Stunden dauern.

Wenn Creme und Boden nach 4 bis 5 Stunden fest geworden sind, die Schüssel aus dem Kühlschrank holen. Ich habe meine (Metall-) Schüssel für einige Minuten in warmes Wasser gestellt, dann mit einem scharfen Messer so gut es geht die Masse vom Rand gelöst und anschließend die Fruchtbombe aus der Schüssel gestürzt.

Zubereitung Guss:

[Link zum Rezept: Fruchtbombe mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

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

Fruchtbombe mit Verpoorten Original Eierlikör

Für den Beerenguss die abgenommene Gelatine erhitzen und unter das restliche Beerenpüree rühren. Jetzt kommt es darauf an, ob ihr die gesamte Kuppel mit Guss überziehen wollt oder nur einen Teil. Möchtet ihr die ganze Kuppel mit Guss überziehen, könnt ihr recht zügig das Püree über die Kuppel gießen. Soll nicht alles überzogen werden, so wartet einige Zeit ab, bis das Püree anfängt zu gelieren und gießt es dann erst über die Kuppel. Anschließend nur noch mit einigen Beeren verzieren und schon kann die erfrischende Fruchtbombe serviert werden.

Leser-Tipp

Diese Bombe schmeckt auch großartig mit Mango :-) und ist eine herrlich erfrischende und leichte Torte für heiße Sommertage!

[Link zum Rezept: Fruchtbombe mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

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