

Erdbeer-Milchshake "Crazy New York" mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Zutaten für 2 Portionen:

Für die Baiser-Schäumchen:

150 g extrafeiner Zucker

75 g Eiweiß

Lebensmittelfarben

Für den Erdbeer-Eierlikör-Milchshake:

200 g Erdbeeren

120 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

120 ml Milch

100 g Vanille-Eis

2-3 EL Zucker

Zusätzlich:

2 Scheiben Sandkuchen (Fertigprodukt oder selbst gebacken)

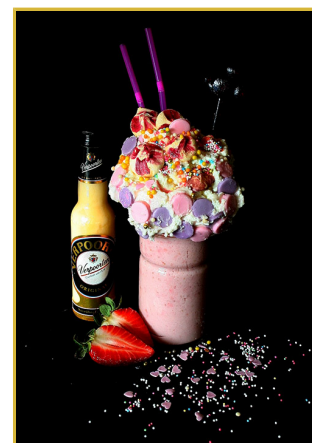
300 ml kalte Sahne

1 Pkg Sahnesteif

100 g Marzipan

Lebensmittelfarbe in rosa und hell-violett

Farblich passender Streusel



Zubereitung

Baiser-Schäumchen:

Zunächst ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen (Elektro) auf 200 Grad vorheizen. Den Zucker auf dem Backpapier verteilen und für ca. 5 Minuten in den Ofen geben, bis er am Rand zu karamellisieren beginnt. Die Eiweiße in einer Schüssel (Schüssel und Rührbesen müssen absolut fettfrei sein, evtl. beides mit etwas Zitronensaft abreiben) zunächst langsam schlagen, bis sich erste Schaumbläschen bilden. Dann Geschwindigkeit erhöhen und solange schlagen, bis der Eischnee feste Spitzen bildet. Zucker aus dem Ofen holen, etwas abkühlen lassen und esslöffelweise mit höchster Geschwindigkeit unter den Eischnee rühren. Eischnee in einen Spritzbeutel mit runder Tülle füllen und kleine Baisers auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Lebensmittelfarbe sehr dünn mit einem Pinsel streifenförmig auf die Baisers auftragen. Dann im Backofen bei 100 Grad ca. 40-45 Minuten trocknen lassen. Baisers aus dem Ofen holen und auskühlen lassen.

Erdbeer-Eierlikör-Milchshake:

Erdbeeren waschen und das Grün entfernen. Alle angegebenen Zutaten in einem Mixer solange mixen, bis der Shake glatt und cremig ist. In 2 Gläser füllen.

Anrichten:

Marzipan teilen und jede Hälfte mit einer der 2 Lebensmittelfarben einfärben. Marzipan ausrollen und kleine Kreise ausstechen. Sahne mit dem Sahnesteif sehr steif schlagen. Die Kuchenstücke an den Seiten mit einem Messer etwas abrunden und je ein Stück auf ein Glas legen. Sahne mit einem Löffel auf den Kuchenstücken verteilen. Mit Baiser-Schäumchen, Marzipankreisen und farbigem Streusel verzieren. Dabei sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt.

[Link zum Rezept: Erdbeer-Milchshake "Crazy New York" 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

Erdbeer-Milchshake "Crazy New York" mit Verpoorten Original Eierlikör

Leser-Tipp

Crazy New York Milchshakes sind der neueste Trend aus dem Big Apple. Bunt – knallig – verrückt. Und sehr lecker.

[Link zum Rezept: Erdbeer-Milchshake "Crazy New York" 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