

Erdbeertraum mit Tonkabohne und Vanille-Eierlikörpudding

Zutaten

Zutaten für 4 Portionen

Karamell-Dekoration:

100 g Zucker

100 ml Wasser

Erdbeer-Eierlikör-Mousse mit Tonkabohne:

400 g Erdbeeren

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

90 g Zucker

400 g Vollmilchjoghurt

5 Blatt weiße Gelatine

½ Tonkabohne davon der Abrieb

12 Erdbeeren

Vanille-Eierlikörpudding:

1 Pkg Vanille-Pudding

200 ml Milch

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

2-3 EL Zucker

Zusätzlich:

16 Erdbeeren

4 Dessertringe

Zubereitung

Für die Karamell-Dekoration das Wasser und den Zucker in einen Topf geben. Beim Erhitzen so lange umrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Flüssigkeit anschließend unter gelegentlichem Rühren einkochen lassen, bis sich eine sirupartige Konsistenz herausbildet. Die richtige Konsistenz erkennt man daran, dass die Masse beginnt Fäden zu ziehen, wenn man mit einer Gabel eintaucht. Backpapier auslegen. Kleine Muster erstellen, indem man mit einer Gabel etwas von dem Sirup aufnimmt und dann über dem Backpapier hin und her bewegt. Die Muster sollten dick genug sein, damit sie später nicht zerbrechen. Gut abkühlen lassen, dann vorsichtig vom Backpapier lösen.

Für die Erdbeer-Eierlikör-Mousse die 12 Erdbeeren waschen und das Grün entfernen. Erdbeeren längs in dünnere Scheiben schneiden, zur Seite legen. Die 400 g Erdbeeren waschen und das Grün entfernen. Diese Früchte mit Joghurt, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und dem Zucker schaumig pürieren. Abrieb der Tonkabohne einrühren. Gelatine ca. 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen, tropfnass bei schwacher Hitze auflösen. Zwei bis drei Esslöffel der Erdbeer-Eierlikör-Masse einrühren, bis die Gelatine abgekühlt ist, dann den Rest der Erdbeermasse unterrühren. In den Kühlschrank stellen, bis die Masse zu gelieren beginnt. 4 Dessertringe (Durchmesser ca. 9,5 cm) auf je einen Teller stellen. Die Erdbeerscheiben an den unteren Rand der Dessertringe stellen und leicht andrücken. Erdbeer-Eierlikörmasse dann vorsichtig löffelweise in die Dessertringe füllen. Im Kühlschrank mehrere Stunden fest werden lassen.



[Link zum Rezept: Erdbeertraum mit Tonkabohne und Vanille-Eierlikörpudding](#)

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

Erdbeertraum mit Tonkabohne und Vanille-Eierlikörpudding

In der Zwischenzeit den Vanille-Eierlikör-Pudding kochen. Dazu das Puddingpulver mit dem Zucker und 3 EL Milch gut verrühren. Restliche Milch und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einem Topf zum Kochen bringen. Wenn es kocht, vom Herd ziehen und das Milch-Puddingpulvergemisch einrühren. Nochmals unter Rühren kurz aufkochen lassen. Pudding gut abkühlen lassen.

Die Dessertringe von der Mousse lösen. 16 Erdbeeren waschen, das Grün entfernen. Erdbeeren in feinere Längsstreifen schneiden. Diese sternförmig oben auf die Erdbeer-Eierlikörmousse legen. Halbkugeln aus dem Vanillepudding stechen (z.B. mit einem Eisportionierer) und auf die Erdbeeren legen. Je eine Karamell-Dekoration in den Pudding stecken.

[Link zum Rezept: Erdbeertraum mit Tonkabohne und Vanille-Eierlikörpudding](#)

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