

# Eierlikör-Dessert Wales "Verpoorten Lemon Curd Mascarpone Dessert mit Kirschen"

## Zutaten

Europa findet sich – im Fußball. Walisische Fans versprühen gute Laune! Das Team von Wales macht Spaß mit begeistertem Fußball.

"Verpoorten Lemon Curd Mascarpone Dessert mit Kirschen"

für 4-5 VERPOORTEN-Gläser:

Lemon Curd-Rezept:

4-5 Zitronen  
100 g Butter  
125 g Zucker  
3 Eier (Zimmertemperatur)



VERPOORTEN-Mascarpone-Creme:

250 g Mascarpone  
40 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

weitere Zutaten für das "Verpoorten Lemon Curd Mascarpone Dessert mit Kirschen":

700 g frische Süßkirschen  
100-150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, der Gelbe Klassiker  
8 Stiele Minze

## Zubereitung

Verpoorten Lemon Curd Mascarpone Dessert mit Kirschen  
- Lemon Curd/Zitronencreme (Teil 1/3)

1. Butter in einem großen Topf auf dem Herd bei geringer Hitze schmelzen lassen.
2. Zucker in die geschmolzene Butter geben und auflösen.
3. Währenddessen Zitronen heiß waschen, trocknen und nur das Gelbe der Schale abreiben.
4. Zitronen auspressen und den Saft zusammen mit dem Abrieb in die Butter geben.
5. Eier leicht verquirlen und hinzufügen.
6. Den Lemon Curd bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren mit Schneebesen cremig schlagen - dies kann bis zu 15 Min. dauern. (Lemon Curd darf nicht kochen!)

[Link zum Rezept: Eierlikör-Dessert Wales "Verpoorten Lemon Curd Mascarpone Dessert mit Kirschen"](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (5/2021)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

# Eierlikör-Dessert Wales "Verpoorten Lemon Curd Mascarpone Dessert mit Kirschen"

7. Wenn die Zitronencreme eine Konsistenz wie Pudding hat, von dem Herd nehmen und 15 Minuten im Topf abkühlen lassen.
8. Die Creme dann in ein anderes Gefäß umgießen, abdecken und im Kühlschrank mindestens eine Stunde auskühlen.

Verpoorten Lemon Curd Mascarpone Dessert mit Kirschen  
- VERPOORTEN Mascarpone Creme (Teil 2/3)

1. Den Mascarpone zusammen mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben.
2. Zuerst mit der Gabel, dann mit dem Handrührgerät bei geringer Stufe klümpchenfrei vermengen und ebenfalls abgedeckt im Kühlschrank kaltstellen.

Verpoorten Lemon Curd Mascarpone Dessert mit Kirschen  
- Vorbereitung und Anrichten (Teil 3/3)

1. Kirschen (bis auf 5 Stück) waschen, trocknen, entkernen (Trick: Kirsche auf Hals einer leeren Flasche setzen und Stein mit Essstäbchen in die Flasche drücken) und vierteln.
2. Minze waschen und trocknen, untere Minzblätter der Zweige abzupfen (Spitzen der Minzzweige für Dekoration in Wasser beiseite stellen).
3. Minzblätter zerrupfen und in die Mascarpone-Creme mischen.
4. Nun den Lemon Curd nur leicht unterheben, sodass feine Schlieren entstehen.
5. Gläser abwechselnd mit einer Schicht Mascarpone-Lemon-Curd-Creme und einer Schicht Kirschen füllen, bis die gewünschte Füllhöhe erreicht ist.
6. Zum Abschluss mit einem Schuss vom Gelben Klassiker, einer ganzen Kirsche (mit Stiel) und der Spitze eines Minzzweigs dekorieren.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Dessert Wales "Verpoorten Lemon Curd Mascarpone Dessert mit Kirschen"](#)