

Eierlikör-Dessert Portugal "Verpoorten Pastéis de Nata Dessert mit Orangen"

Zutaten

"VERPOORTEN Pastéis de Nata Dessert mit Orangen"

Für 4-5 VERPOORTEN-Gläser:

Blätterteig-Taler:

2 Rollen Blätterteig (2 x 275 g, aus dem Kühl- oder Tiefkühlfach)

1 Eigelb

etwas Milch



VERPOORTEN Pastéis de Nata Creme:

Schale von 1 Zitrone

1 Vanilleschote

350 ml Sahne

100 ml Milch

8 Eigelb (von großen Eiern)

2 gehäufte EL Speisestärke

75 g Zucker

250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

weitere Zutaten:

4-5 große Orangen

100 g Mandeln, gehobelt

Zubereitung

VERPOORTEN Pastéis de Nata Dessert mit Orangen

- Vorbereitung (Teil 1/4)

1. Gehobelte Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und abkühlen lassen.

2. Orangen filetieren:

- Erst Deckel und Boden, dann den Rest der Orangenschale mit einem sehr scharfen Messer in Streifen so abschneiden, dass das Fruchtfleisch zu sehen ist (weiße Haut komplett entfernen).

- Am besten über einer Schüssel das erste Filet keilförmig an den weißen Trennhäuten entlang ausschneiden.

- Dann die Trennhaut umklappen und das nächste Stück filetieren.

3. Kerne entfernen, Orangenfilets in kleinere Stücke schneiden und in den Kühlschrank stellen.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Dessert Portugal "Verpoorten Pastéis de Nata Dessert mit Orangen"](#)

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 Portugal "Verpoorten Pastéis de Nata Dessert mit Orangen"

VERPOORTEN Pastéis de Nata Dessert mit Orangen
- Blätterteig-Taler (Teil 2/4)

1. Ofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Blätterteig auf Küchbrett oder Arbeitsfläche glatt auslegen und ggf. auftauen lassen.
3. Mit einem kleinen Glas (Durchmesser 4 cm) 20 kleine Kreise für Dekoration ausstechen, den Rest des Teiges mit größerem Glas ausstechen (wird zerbröseln).
4. Eigelb mit Milch verquirlen und Kreise damit einpinseln.
4. Dann auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und ca. 8-10 Minuten backen.
5. Wenn die Blätterteig-Taler goldbraun gebacken sind, aus Ofen nehmen und auskühlen lassen.

VERPOORTEN Pastéis de Nata Dessert mit Orangen
- Eierlikör Pastéis de Nata Creme (Teil 3/4)

1. Zitrone mit heißem Wasser waschen, trocknen und mit einem Sparschäler in einem oder in großen Stücken so abziehen, dass so wenig wie möglich von der darunterliegenden weißen Haut mit geschält wird.
2. Die Vanilleschote gründlich abspülen, mit einem Messer seitlich aufschlitzen, das Vanillemark herauskratzen und die Schote beiseitelegen.
3. Sahne, Eigelb, Zucker, Vanillemark, Zitronenschale und Vanilleschote in einem großen Topf gut vermischen und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren heiß werden lassen.
4. Milch mit Speisestärke klumpchenfrei verquirlen und langsam in die heiße Creme einrühren.
5. Die Mischung bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren eindicken lassen (darf nicht kochen).
6. Wenn die Vanillecreme gut eingedickt ist, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzufügen und weitererrühren, bis die Creme eine Konsistenz wie Pudding hat.
7. Von dem Herd nehmen, 15 Minuten im Topf abkühlen lassen, dann Vanilleschote und Zitronenschale entfernen.
8. Die abgekühlte VERPOORTEN Pastéis de Nata Creme in ein anderes Gefäß umgießen, abdecken und im Kühlschrank mindestens eine Stunde auskühlen.

VERPOORTEN Pastéis de Nata Dessert mit Orangen
- Anrichten (Teil 4/4)

1. Die großen Blätterteig-Taler grob zerbröseln.
2. Orangenfilets abtropfen lassen.
3. Vorsichtig eine dünne Schicht VERPOORTEN Pastéis de Nata Creme in Gläser verteilen und mit ein paar Orangenfilet-Stücken belegen.
4. Mit 1 Esslöffel Mandeln abdecken und eine weitere Schicht VERPOORTEN Pastéis de Nata Creme nachfüllen.
5. Nun 2-3 Esslöffel zerbröseltem Blätterteig und eine weiteren Schicht VERPOORTEN Pastéis de Nata Creme draufgeben.
6. Das Glas mit je einer weiteren Schicht Orangen, Mandeln und Creme füllen.
7. Schließlich mit 3 - 4 kleinen Blätterteig-Talern dekorieren und möglichst schnell servieren.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Dessert Portugal "Verpoorten Pastéis de Nata Dessert mit Orangen"](#)