

# Verpoorten-Eistörtchen mit Ricotta-Vanille-Creme und Erdbeerschaum auf Mangobett

## Zutaten

für circa 6 Muffinförmchen:

Ricotta-Vanille-Creme :

200 g Ricotta

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

6 EL Agavendicksirup oder Ahornsirup

1 Msp gemahlene Vanille

200 ml Schlagsahne

2 EL Zucker

Erdbeerschaum:

300 g gefrorene Erdbeeren

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

6 EL Zucker

1 Msp gemahlene Vanille

Mangobett:

1 Mango

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör nach Belieben

## Zubereitung

Den Ricotta mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und dem Agavendicksirup cremig rühren. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen und unter die Masse ziehen.

Die Erdbeeren etwas antauen lassen und mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Zucker und der gemahlene Vanilleschote mit dem Pürierstab zerkleinern, bis eine cremige Masse entstanden ist.

Ricotta-Vanille-Creme und den Erdbeerschaum in Muffinförmchen schichten und für mindestens 4 Stunden ins Gefrierfach geben.

Die Mango würfeln, mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör beträufeln und zusammen mit den Eistörtchen anrichten.



[Link zum Rezept: Verpoorten-Eistörtchen mit Ricotta-Vanille-Creme und Erdbeerschaum auf Mangobett](#)