

Verpoorten-Peanutbutter-Blondie mit eisigem Verpoorten Mousse

Zutaten

Verpoorten-Peanutbutter-Blondie:

125 g Mehl
1 TL Backpulver
100 g weiche Butter
120 g Erdnussbutter
120 g braunen Zucker
1 Ei
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
Mark einer Vanilleschote
75 g Schokodrops
Schoko-Kuchenglasur
Heidelbeeren
Puderzucker

eisiges Verpoorten Mousse:

100 ml Milch
100 g Sahne
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 Pkg Paradiescreme
Heidelbeeren

Zubereitung

Verpoorten-Peanutbutter-Blondie:

Den Backofen auf 170°C Ober- Unterhitze vorheizen. Die flache Auflaufform mit Butter einfetten oder mit Backpapier auslegen.

Die Butter und die Erdnussbutter mit einem Handrührgerät gut verrühren.

Zucker, Ei, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Vanillemark dazugeben und wieder verrühren. Mehl und Backpulver mischen. Mehlmischung unter Rühren langsam dazugeben. Zuletzt die Schokodrops hinzufügen und untermischen.

Den Teig in die Form füllen. Auf der mittlerer Schiene ca. 25 Min. backen, bis der Teig in der Mitte fast fest (aber nicht zu fest) ist.

Den Blondie komplett in der Form auskühlen lassen.

Anschließend mit der Schoko Glasur besprenkeln und nach Belieben mit Heidelbeeren belegen und Puderzucker verzieren.

eisiges Verpoorten Mousse:

Milch, Sahne, Paradiescreme und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einen Rührbecher geben und mit dem Handrührgerät erst auf niedriger Stufe verrühren und anschließend auf höchster Stufe 3 Minuten cremig aufschlagen.

Das Mousse in einen Spritzbeutel mit großer Tülle füllen und in eine flache Schale bzw. eine glatte Unterlage (wie z.B. Deckel) zu kleinen Häufchen spritzen. Nach Belieben mit Heidelbeeren dekorieren. Das Mousse für ca. 3 Stunden einfrieren.



[Link zum Rezept: Verpoorten-Peanutbutter-Blondie mit eisigem Verpoorten Mousse](#)

Verpoorten-Peanutbutter-Blondie mit eisigem Verpoorten Mousse

Verpoorten-Peanutbutter-Blondie und eisiges Verpoorten Mousse zusammen servieren und genießen. Das perfekte Dessert für die Sommer-Gartenparty.

Leser-Tipp

Am besten schon am Vortag zubereiten :)

[Link zum Rezept: Verpoorten-Peanutbutter-Blondie mit eisigem Verpoorten Mousse](#)

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