

Verpoortini-Rosen mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Eis:

75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

100 g Frischkäse

100 g Sahne

2 EL Honig

Kuchen:

60 g Butter

60 g Puderzucker

1 Ei

60 g Mehl

2 EL Kakao

Buttercreme:

125 g Butter

250 g Puderzucker

Verpoortinis

2 Spritzbeutel

Lebensmittelfarbe grün

1 Tülle Blatt

1 Tülle Blütenblatt

Die Menge reicht für ca. 20 Rosen.

Zubereitung

Kuchen:

Zutaten gut verrühren. Kuchenteig dünn auf ein Backblech aufstreichen und ausbacken.

Eis:

Frischkäse, Honig und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör vermischen, dann die geschlagene Sahne vorsichtig unter die Käse-Eierlikör-Masse heben.

Buttercreme:

Butter auf Zimmertemperatur erwärmen, dann in der Küchenmaschine aufschlagen und langsam den gesiebten Puderzucker zugeben. Ungefähr 10 Min. weiter aufschlagen, bis sich eine feste, aber homogene Creme gebildet hat.

Aus dem ausgebackenen Kuchenteig kleine Kreise ausstechen und diese in die Verpoortinis stecken, dann mit der flüssigen Eismasse aufgießen und ab in die Gefriertruhe. Am nächsten Tag die Buttercreme herstellen und zügig die Rosen aufspritzen.

Die Kombination von Schokolade, Kuchen, Eis und Buttercreme ist mal was ganz anderes. Superlecker!



[Link zum Rezept: Verpoortini-Rosen mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Verpoortini-Rosen mit Verpoorten Original Eierlikör

Tipp 1: Wenn man die Rosen noch nicht so oft produziert hat und etwas länger zur Herstellung braucht, besteht die Gefahr, dass das Eis auftaut. In diesem Fall würde ich die Rosen extra herstellen, auf ein Backpapier aufspritzen und einfrieren. So braucht man später nur einen kleinen Klecks der Buttercreme auf die Verpoortinis zu geben und setzt die gefrorenen Rosen darauf. Ruck zuck fertig.

Leser-Tipp

Tipp 2: Wie die Rosen aufgespritzt werden, kann man sich in verschiedenen Videos auf youtube anschauen. Unter dem Suchbegriff Buttercremerosen findet Ihr sehr gute Anleitungen.

Link zum Rezept: [Verpoortini-Rosen mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

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