

Birnen-Trifle mit Verpoorten Original Eierlikörcreme und Schokostreuseln

Zutaten

Creme:

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
50 ml Milch
15 g Speisestärke
30 g Zucker
2 Eigelbe
150 ml Schlagsahne

Birnenkompott:

2 reife Birnen(à ca.180g)
30 g Zucker
1 Msp Zimt
1 TL Zitronensaft
20 ml Wasser oder Birnen-Nektar
10 g Speisestärke

Schokostreusel:

40 g Bitterschokolade (70% Kakao)
120 g Mehl
2 TL Kakaopulver
60 g Zucker
20 g gemahlene Haselnüsse
70 g Butter
1/4 TL Salz

Zubereitung

Für die Creme 200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und 50 ml Milch in einem Topf erwärmen (nicht kochen). Speisestärke, Zucker und Eigelbe in einen kleinen Topf geben und mit den Quirlen des Handmixers 2 Minuten schaumig schlagen. Die warme Eierlikörmilch zugeben und unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen aufkochen und 1/2 Minute kochen lassen. Die Creme in eine Schüssel füllen, mit Klarsichtfolie bedecken und 2 Stunden kalt stellen.

Für die Schokostreusel die Bitterschokolade fein hacken und in einer Schüssel mit Mehl, Kakaopulver, Zucker, 1/4 TL Salz und Haselnüssen mischen. Butter in kleinen Stückchen zugeben und alles mit den Händen zu Streuseln reiben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen bei 170°C (Umluft 150°C) 20 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Für das Birnenkompott die Birnen schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Birnenwürfel in einen Topf geben, Zucker, Zimt, Zitronensaft und 10 ml Wasser bzw. Birnen-Nektar zugeben und 1 Minute köcheln lassen. Speisestärke im restlichen Wasser bzw. Birnen-Nektar auflösen und unter Rühren zum Birnenkompott geben. Einmal kurz aufkochen, vom Herd nehmen und 1 Stunde kaltstellen.

Für die Verpoorten-Eierlikörcreme die Eierlikörmasse mit dem Schneebesen glattrühren. Schlagsahne steif schlagen und nach und nach unterheben.



[Link zum Rezept: Birnen-Trifle mit Verpoorten Original Eierlikörcreme und Schokostreuseln](#)

Birnen-Trifle mit Verpoorten Original Eierlikörcreme und Schokostreuseln

Streusel, Verpoorten-Eierlikörcreme und Birnenkompott nach Belieben abwechselnd in sechs Gläser (à 200-250 ml Inhalt) schichten. Bis zum Genießen kaltstellen.

Leser-Tipp

Die übrigen Streusel können in einer verschließbaren Dose 4 Wochen lagern.

[Link zum Rezept: Birnen-Trifle mit Verpoorten Original Eierlikörcreme und Schokostreuseln](#)

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