

# Schokoladiges Eierlikör-Schichtdessert mit Birnentatar und Maracuja

## Zutaten

Schokoladiges Schichtdessert im Glas mit Eierlikör und Maracuja

6 Schokoladenkekse (oder Bruch bzw. Reste von einem Kuchen)  
2 Birnen (frisch oder aus der Dose)  
200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
1 Blatt Gelatine  
Etwas Wasser  
Vanillezucker  
Zimt  
2 Maracuja



## Zubereitung

Die Birnen schälen und in kleine Würfel schneiden oder falls es feiner sein soll, mit etwas Vanillezucker und Zimt pürieren. Anschließend zur Seite stellen.

Das Blatt Gelatine ca. 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, dann etwas ausdrücken und in einem kleinen Topf erhitzen, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Dann den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugeben und alles gut mit einem Schneebesen verrühren.

In kleine Weck-Gläser zunächst die Kekse, dann die Birnen, dann wieder Kekse übereinander schichten und dann das Verpoorten-Gelee darüber geben. Alles für ein paar Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Kurz vor dem Servieren mit frischer Maracuja anrichten und genießen!

[Link zum Rezept: Schokoladiges Eierlikör-Schichtdessert mit Birnentatar und Maracuja](#)

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