

Dessert mit Pflaumen und Verpoorten Original Eierlikör "Verpoorten on Fire"

Zutaten

10-15 Pflaumen
400 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
400 ml Pflaumenlikör
4 Pkg Tortenguss (rot)
100 g Zucker
400 ml Sahne
2 Pkg Sahnesteif
etwas schwarze Lebensmittelfarbe



Zubereitung

Den Pflaumenlikör in eine Schüssel füllen. Die Pflaumen schälen. Für 4 Dessertgläser dünne Scheiben der Pflaumen abschneiden und diese dann in "Flammenform" schneiden (es sind, je nach Größe der Gläser, etwa 10 pro Glas). Die kleinen Scheiben in dem Likör einlegen. Den Pflaumenverschnitt und die restlichen Pflaumen etwas zerkleinern und ebenfalls zum Likör geben. Ziehen lassen. Anschließend die Böden der Dessertgläser mit den zerkleinerten Pflaumen auslegen. An die Glaswände die Pflaumenscheiben kleben. Den Likör aufbewahren.

Nach Packungsanweisung den Tortenguss zubereiten, allerdings einen Teil des nötigen Wassers durch den noch vorhandenen Pflaumenlikör ersetzen. Die Dessertgläser bis zum oberen Rand der "Pflaumenflammen" mit dem flüssigen Guss befüllen und 20 Minuten kalt stellen. Danach mit einem Zahnstocher etwa 1 Zentimeter tiefe Löcher in die Oberfläche des Gelees stechen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör einfüllen. Je 200 ml Sahne mit etwas Zucker und Sahnesteif getrennt steif schlagen. Einem Becher etwas schwarze Lebensmittelfarbe hinzufügen. Mit einem Löffel beide Sahnensorten auf dem Dessert als Rauch platzieren.

Leser-Tipp

Dieses Rezept ist sicherlich auch mit Götterspeise anstelle von Tortenguss möglich. Ich habe mich allerdings bewusst für Tortenguss entschieden, da er im Gegensatz zu Götterspeise geschmacksneutral ist und man ihm somit eine eigene Note (in diesem Fall: Pflaume) geben kann.

[Link zum Rezept: Dessert mit Pflaumen und Verpoorten Original Eierlikör "Verpoorten on Fire"](#)

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