

Himbeer-Krokant-Schichtdessert mit Verpoorten-Punsch-Creme für die Winterparty



Zutaten

für 4 Gläser Schichtdessert:

Für das Nuss-Krokant:

70 g fein gehackte Walnüsse

70 g Haselnusskrokant

Für die Verpoorten-Punsch-Creme:

250 g Mascarpone

450 g Naturjoghurt 3,5%

80 ml Eierpunsch "VERPOORTEN-Punsch"

50 g Zucker

Für den Himbeerspiegel:

400 g Himbeeren, tiefgekühlt oder frisch

50 g Zucker

1 Pkg Vanillezucker

Dekoration:

200 ml Schlagsahne

1 EL Zucker

4 EL Kürbiskernöl

Etwas Haselnusskrokant (ca 1 EL)

4 Dessert- oder Weingläser

Zubereitung

Als erstes werden die fein gehackten Walnüsse zusammen mit dem Haselnusskrokant in einem kleinen Topf, unter Rühren, erhitzt. Wenn der Krokant zu schmelzen beginnt, vom Herd nehmen, ordentlich durchrühren, so dass die gehackten Walnüsse von der geschmolzenen Masse bedeckt sind und dann die Krokantmasse auf einem Backpapier ausstreichen. Nach dem Auskühlen mit einem Messer die feste Masse grob hacken und als unterste Schicht in den Dessertgläsern verteilen.

Als zweite Schicht wird die Punsch-Creme zubereitet. Dazu werden in einer Schüssel die Mascarpone, mit dem Joghurt, Zucker und VERPOORTEN-Punsch zu einer geschmeidigen Creme verrührt und danach in die Dessertgläser gefüllt.

Als letzte Schicht wird der Himbeerspiegel hergestellt. Hierfür werden die frischen oder aufgetauten Himbeeren zusammen mit dem Zucker und Vanillezucker in einem kleinen Topf kurz aufgeköchelt bis der Zucker sich gelöst hat. Die ausgekühlte Himbeermasse kann anschließend je nach Belieben passiert oder püriert werden und wird als abschließende Schicht in die Gläser gefüllt.

Zur Dekoration wird Sahne mit 1 EL Zucker steif geschlagen, in eine Spritztülle gefüllt und über dem Himbeerspiegel aufgespritzt. Jeweils 1 EL Kürbiskernöl über die Sahne träufeln und zum Schluss mit etwas Haselnusskrokant bestreuen. Das Kürbiskernöl harmonisiert wunderbar mit den Himbeeren und der Punsch-Creme

[Link zum Rezept: Himbeer-Krokant-Schichtdessert mit Verpoorten-Punsch-Creme für die Winterparty](#)

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

Himbeer-Krokant-Schichtdessert mit Verpoorten-Punsch-Creme für die Winterparty

[Link zum Rezept: Himbeer-Krokant-Schichtdessert mit Verpoorten-Punsch-Creme für die Winterparty](#)

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