

Punsch-Marshmallow-Secret mit Verpoorten-Punsch

Zutaten

für 6 Portionen in ca. 250 ml Gläsern:

Ambrosiacreme:

400 g Saure Sahne

500 g Vanillejoghurt

100 g Zucker

12 EL VERPOORTEN-PUNSCH

Salzkaramell:

100 g Zucker

100 ml Wasser

1 Msp Salz

6 große Marshmallows

Hilfsmittel:

Backpapier und Backblech

Küchenhandtuch

Gourmetbrenner

Zubereitung

Dessertgläser mit kaltem Wasser ausspülen.

Salzkaramell:

Backpapier auf Backblech legen. Für das Salzkaramell 100 g Zucker mit 100 ml Wasser und einer Messerspitze Salz in einen Topf mit dickem Boden geben. Den Sirup auf mittlerer Hitze solange OHNE Rühren erhitzen, bis er goldgelb ist – dann sofort von der Kochstelle nehmen. Den Topf schräg auf ein gefaltetes Küchentuch abstellen, damit das Karamell sich an einer Seite im Topf sammelt und somit länger flüssig bleibt.

Jetzt muss man zügig arbeiten:

Nacheinander je einen EL Karamellsirup in den Boden eines Glases geben und mit drehender Bewegung auf das Backpapier umstürzen. Die herunterlaufenden Tropfen ergeben eine tolle Verzierung am Glasrand. Mit den restlichen Gläsern ebenso verfahren.

Mit dem übrigen Sirup auf das Backpapier mit einem Teelöffel schnell sechs dekorative Dekosplitter träufeln und erstarren lassen.

Ambrosiacreme:

Saure Sahne, Vanillejoghurt und Zucker mit Handrührer oder Küchenmaschine gut luftig aufschlagen. Den VERPOORTEN-PUNSCH locker unterheben.

Die Ambrosiacreme in die Dessertgläser füllen. Je einen großen Marshmallow auf die Creme geben und mit einem Gourmetbrenner goldgelb anschmelzen. Sofort die nun weichen Marshmallows mit je einem Karamellsplitter dekorieren und das Schichtdessert servieren.



[Link zum Rezept: Punsch-Marshmallow-Secret mit Verpoorten-Punsch](#)

Punsch-Marshmallow-Secret mit Verpoorten-Punsch

Leser-Tipp

Die Karamellsplitter lassen sich gut schon im voraus herstellen. Unbedingt aber luftdicht in einer Vorratsdose und nicht im Kühlschrank aufbewahren. Sonst werden diese weich. Die Glasverzierung erfordert ein bisschen Übung, ist aber ein toller WOW- Effekt.

[Link zum Rezept: Punsch-Marshmallow-Secret mit Verpoorten-Punsch](#)

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