

# Zweierlei Punschcreme auf Portweinpflaumen

## Zutaten

Punschcreme:

2 Eigelb

100 ml Eierpunsch "VERPOORTEN-Punsch"

50 g Puderzucker

2 Tahiti-Vanille das Mark

75 g weiße Kuvertüre

1 EL Kakao

150 ml Sahne

Portweinpflaumen:

250 g Pflaumen

100 ml Portwein Old Tawny

75 g brauner Zucker

1 Zimtstange

1 Sternanis

Tahiti-Vanilleschote ausgekratzt von der Punschcreme verwenden

1 Blatt Gelatine

10-12 Löffelbiskuit

## Zubereitung

Portweinpflaumen:

Brauner Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Mit Portwein ablöschen. Gewürze, Tahiti-Vanilleschote dazugeben und einmal aufkochen lassen. Pflaumen waschen und vierteln, in den Portweinsud geben. Kalt stellen. Portweinpflaumen über Nacht ziehen lassen. Gelatine in kaltes Wasser einweichen, ausdrücken. Portweinpflaumen einmal aufköcheln lassen, die Gelatine darin auflösen. Zur Seite stellen.

Punschcreme:

Weißer Kuvertüre über dem Wasserbad in einer Schüssel schmelzen. In einer Schüssel über dem Wasserbad die Eigelbe, Puderzucker, Vanillemark zur Rose abziehen. Weiße Kuvertüre unterrühren. Sahne steif schlagen. Schüssel mit Eiswasser bereitstellen, darin wird nun die Punschcreme mit der Sahne kalt geschlagen. In 1/3 der Punschcreme den Kakao einrühren.

Anrichten der Schichtdesserts:

VERPOORTEN-Punschcreme ohne Kakao in die Gläser füllen. Löffelbiskuit brechen und in jedes Glas geben.

Portweinpflaumen darüber schichten. VERPOORTEN-Punschcreme mit Kakao auffüllen. VERPOORTEN-Punschcreme ohne Kakao auffüllen. Mit Löffelbiskuitbrösel garnieren.



## Leser-Tipp

Man kann statt der Pflaumen auch Kirschen verwenden.

[Link zum Rezept: Zweierlei Punschcreme auf Portweinpflaumen](#)

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