

Himbeer-Mascarpone-Vanille Eierlikörtörtchen

Zutaten

400 g Butterkekse
200 g Amarettini
200 g Butter
500 g Himbeeren TK oder frisch
750 g Mascarpone
300 g Frischkäse
500 g Quark
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
2 Vanille-Schoten
250 g Puderzucker
1 Pkg Puddingpulver Vanille ohne Kochen
3 Pkg Agar Agar
2 EL Vanillezucker Extrakt
300 g Joghurt



Zubereitung

Butterkekse und Amarettini fein zerbröseln. Butter schmelzen und mit den Bröseln vermengen. Die Masse in Dessert-Ringe geben und festdrücken. Zum Fest werden in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit Quark mit 250 g Mascarpone und dem Vanillezucker und Puddingpulver vermischen. 50 g Puderzucker mit unterrühren und als erste Schicht auf den vorbereiteten Boden geben.

Bei gefrorenen Himbeeren diese erst einmal auftauen lassen. 100 g Puderzucker mit dem Joghurt und dem Mark einer Vanilleschote vermengen. Agar Agar nach Packungsanleitung zubereiten und hinzugeben. Als zweite Schicht über die Quark Creme geben.

Frischkäse, 500 g Mascarpone und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör cremig aufschlagen. Mark einer Vanille-Schote, Vanillezucker Extrakt und 100 g Puderzucker unterrühren und als letzte Schicht über die Himbeeren Schicht geben.

Leser-Tipp

Mit dem Spritzbeutel aufgespritzt sieht es nochmal leckerer und unwiderstehlicher aus. Dekorieren z.B. mit frischen Himbeeren und getrockneten, essbaren Blüten.

[Link zum Rezept: Himbeer-Mascarpone-Vanille Eierlikörtörtchen](#)

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