exotisches Maracuja Eierlikör Schichtdessert im Glas mit Pfirsichen und Erdbeeren

Zutaten

für 4 Gläser Eierlikör-Maracuja-Schichtdessert:

3 Pfirsiche
300 g Erdbeeren
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, gut gekühlt
150 ml Sahne
150 g Mascarpone
280 ml Maracujasaft
1 Pck. Dessertsoße
200 g Vanillejoghurt

Zubereitung

1. Pfirsiche schälen und in Stücke schneiden. Erdbeeren ebenfalls kleinschneiden.

2. Für die Eierlikörcreme Sahne mit Mascarpone steifschlagen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren.

3. 6 EL Maracujasaft abschöpfen und mit Dessertsoße glattrühren. Restlichen Maracujasaft in einem Topf erhitzen. Dessertsoße unterrühren und alles unter Rühren aufkochen, bis die Flüssigkeit etwas eindickt.

4. Pfirsiche in Gläser schichten und mit Maracujacreme bestreichen. Anschließend Eierlikörcreme, Erdbeeren und Vanillejoghurt in die Gläser geben. Mit einer Schicht Maracujacreme abschließen und mit frischen Erdbeeren dekorieren.

Link zum Rezept: exotisches Maracuja Eierlikör Schichtdessert im Glas mit Pfirsichen und Erdbeeren

Copyright © VERPOORTEN 2021 (5/2021)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de