

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
- 1 Blatt Gelatine
- 300 ml Sahne
- 280 ml Maracujasaft
- 2 Pck. Dessertsoße
- 200 g Vanille-Joghurt



Zubereitung

1. Pfirsiche schälen und in Stücke schneiden. Erdbeeren ebenfalls kleinschneiden.
2. Für die Eierlikörsahne Gelatine einweichen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör leicht erwärmen und Gelatine hierin auflösen. Mit Sahne vermengen.
3. Maracujasaft in einem Topf erhitzen. 6 EL Saft abschöpfen und mit Dessertsoße glattrühren. In den Topf geben. Unter Rühren aufkochen, bis die Flüssigkeit etwas eindickt.
4. Pfirsiche in Gläser schichten und mit Maracujacreme bestreichen. Anschließend Eierlikörcreme, Erdbeeren und Vanille-Joghurt 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 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de