

Spaghetti-Eis-Dessert mit Eierlikör-Creme

Zutaten

500 g Quark
500 g Mascarpone
100 g Puderzucker
2 Pkg Vanillezucker
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
2 Becher Sahne
300 g Erdbeeren (frisch oder auch TK)
50 g weiße Schokolade



Zubereitung

Den Quark und die Mascarpone mit Puderzucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zu einer cremigen Masse verrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Erdbeeren pürieren und evtl mit Puderzucker süßen.

Die Eierlikör-Creme und die Soße auf Gläser verteilen. Mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Vor dem Servieren mit der geraspelten weißen Schokolade und nach Belieben mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verzieren.

Tipp: Zum Transport eignet sich prima ein Muffinblech. Wenn man in die Mulden die Gläser hinein stellt, lassen sich diese prima transportieren und zur nächsten GARTENPARTY bei Freunden mitnehmen! Nichts verrutscht im Auto.

Guten Appetit und Vorsicht: Akute Suchtgefahr

Leser-Tipp

Tipp: Zum Transport eignet sich prima ein Muffinblech. Wenn man in die Mulden die Gläser hinein stellt, lassen sich diese prima transportieren und zur nächsten Gartenparty bei Freunden mitnehmen! Nichts verrutscht im Auto.

[Link zum Rezept: Spaghetti-Eis-Dessert mit Eierlikör-Creme](#)

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