

Eierlikördessert "Blaubeer-Verpoorten-Duo"

Zutaten

für 6 Gläser Eierlikör Nachtisch:

- 100 g Blaubeeren
- 250 ml Wasser
- 4 Beutel Dr. Oetker vegetarisches Geliermittel (= 1 Packung)
- 200 g Schlagsahne
- 2 EL Puderzucker
- 400 ml Milch
- 200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 100 g weiße Kuvertüre



Außerdem werden 6 Dessertgläser (200 ml) und eine Muffin-Backform benötigt

Zubereitung

1. Dessertgläser schräg in die Muffinbackform stellen (siehe unten).
2. Wasser über die Blaubeeren gießen und pürieren. Dann durch ein Sieb geben.
3. Die aufgefangene Flüssigkeit zum Kochen bringen und mit 2 Beuteln Dr. Oetker Vegetarisches Geliermittel kurz aufkochen, vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
4. Puderzucker in die Schlagsahne geben, steif schlagen und unter die Blaubeermasse rühren, dann die Masse in einen Messbecher geben, in die Dessertgläser füllen und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
5. In der Zwischenzeit Milch, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und die Kuvertüre in einen Topf geben und zum Kochen bringen. 2 Beutel Dr. Oetker Vegetarisches Geliermittel hinzugeben, kurz weiter kochen, vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
6. Gläser aus dem Kühlschrank nehmen und gerade hinstellen.
7. Haut, die sich evtl. auf der VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Milch gebildet hat, entfernen. Die Milch vorsichtig auf die erkaltete und feste Blaubeermasse geben.
8. Für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
9. nach Belieben dekorieren und servieren

[Link zum Rezept: Eierlikördessert "Blaubeer-Verpoorten-Duo"](#)