

Himbeer-Eierlikör-Traum Tiramisu Art

Zutaten

Eierlikör Dessert Rezept für 4 Portionen:

- 200 g Sahne
- 50 g Zucker
- 2 Pkg Vanillinzucker
- 250 g Quark
- 250 g Mascarpone
- 30 ml Orangensaft
- 30 g Kekse (am besten Amarettini)
- 150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 200 g Himbeeren
- 1 Pkg Vanillinzucker
- 10 ml Himbeergeist



Zubereitung

Zuerst die Himbeeren waschen und abtropfen lassen. Diese dann bis auf 4 Stück in eine Schüssel geben, mit 1 Pkg Vanillinzucker bestreuen und im Himbeergeist tränken. Bis zur weiteren Verarbeitung zur Seite stellen. Sahne, Zucker und Vanillinzucker steif schlagen, Quark, Mascarpone, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Orangensaft zugeben und cremig rühren.

Nun einen Teil der Masse in hohe Gläser (4) füllen, getränkte Himbeeren und danach die Kekse daraufgeben und die Kekse mit 1-2 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör tränken. Das Ganze nocheinmal wiederholen. Zum Schluss mit einem Keks und einer zurückbehaltenen Himbeere dekorieren.

Das Dessert sollte im Kühlschrank 1-2 Stunden durchziehen.

Leser-Tipp

Wenn man keine hohen Dessertgläser hat, kann man das Dessert sehr gut in Marmeladengläsern anrichten

[Link zum Rezept: Himbeer-Eierlikör-Traum Tiramisu Art](#)

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