

Schnelle Eierlikör-Dessert-Creme

Zutaten

für 4 Portionen Eierlikörcreme:

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

250 g Magerquark

200 ml flüssige Schlagsahne

1 Pkg Sahnesteif

1 Pkg Vanille Zucker

40 g Puderzucker

1 Dose Fruchtcocktail

Schokosauce



Zubereitung

Die Schlagsahne mit dem Sahnesteif und dem Vanille Zucker steif schlagen. Anschließend 40 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, den Magerquark und den Puderzucker unterheben und cremig rühren. Etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör (ca. 10 ml) für die Deko übrig lassen.

Den Saft des Fruchtcocktails abtropfen lassen und die Früchte auf 4 Dessertgläser aufteilen. Dabei jeweils eine Kirsche für die Deko zur Seite legen. Die Eierlikör-Dessert-Creme auf die Früchte ins Glas schichten und die Kirsche in der Mitte platzieren. Mit dem restlichen VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und der Schokosauce verzieren.

Leser-Tipp

Falls ihr das Dessert zu einer Gartenparty mitbringen möchtet, alles in eine dekorative Auflaufform statt der einzelnen Dessertgläser geben und jeder Gast darf sich selbst bedienen!

[Link zum Rezept: Schnelle Eierlikör-Dessert-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