

# Cremeknospen mit Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

für 6 Eierlikör-Creme-Knospen:

VERPOORTEN-Eierlikör-Kekse:

1 Eiweiß

25 g Zucker

1 Prise Salz

100 g gemahlene Mandeln

25 g Zucker

3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Schokoladenhohlkörper:

200 g Zartbitterschokolade 70%

Mascarpone-Eierlikör-Creme und Macarpone-Brombeer-Creme:

200 g Mascarpone

4 Blatt Gelatine

90 g Zucker

2 Eier

1 Prise Salz

100 g Sahne

100 g Brombeeren

1 EL Brauner Zucker

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Hippen:

30 g Butter

3 EL Puderzucker

1 Eiweiß

3 EL Mehl Typ 405

Fruchtspiegel:

1 Blatt Gelatine

70 g Brombeeren TK oder frisch

1 EL Brauner Zucker

3 Brombeeren

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikörsahne:

100 ml Sahne

1 Pkg Sahnesteif



[Link zum Rezept: Cremeknospen mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

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

# CremeKnospen mit Verpoorten Original Eierlikör

1 TL Zucker

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

100 g Zartbitterschokolade

## Zubereitung

### VERPOORTEN-Eierlikör-Kekse:

Backofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eiweiß mit dem Salz cremig aufschlagen. Den Zucker einrieseln lassen und solange weiter schlagen, bis der Eischnee glänzt. Mandeln, Zucker und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör vermischen. Die Mandelmasse unter den Eischnee heben. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech Tupfen mit einem Durchmesser von ca. 5 mm aufdressieren. Im Backofen 10 Minuten backen. Anschließend den Ofen ausschalten und die Kekse für weitere 30 Minuten im Ofen, bei geschlossener Tür, nachbacken. Das Backblech zum Auskühlen rausnehmen.

### Schokoladenhohlkörper:

Die Schokolade hacken und in einer Schüssel über einem Wasserbad schmelzen. (Temperatur des Wassers sollte nicht zu heiß sein). Unter gelegentlichem Rühren auf 26 – 28 Grad abkühlen lassen. Die Schokolade unter Rühren über dem Wasserbad auf 30 – 33 Grad erwärmen. Eine Silikonform (Halbkugeln 6 Stück mit Durchmesser 6 cm) bereitstellen. Lebensmittelechten Latexhandschuh anziehen, Zeigefinger in die Schokolade tauchen und die Halbkugeln mit der Schokolade ausstreichen. Anschließend die Form kühl stellen. Sobald die Schokolade fest ist, die Schokokörper vorsichtig aus der Form nehmen und wieder zurück geben.

### Mascarpone-Eierlikör-Creme und Mascarpone-Brombeer-Creme:

Die Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen. Eier trennen. Für die Eigelbcreme die Eigelbe mit 50 g Zucker in einer Schüssel über einem Wasserbad zur Rose abziehen. (Dickcremig schlagen). Eiweiß mit dem Salz zu einem Eischnee schlagen. Den Zucker dazugeben und so lange schlagen, bis der Eischnee glänzt. Die Brombeeren mit dem braunen Zucker in einem Topf erwärmen und pürieren. Durch ein Sieb streichen. Mascarpone und Eigelbcreme verrühren. Die Sahne steif schlagen. Die Gelatine in einem Topf erwärmen. Ein Teil der Mascarponecreme zum Angleichen einrühren und wieder zurück zur restlichen Creme geben. Den Eischnee und die Sahne unterheben.

Die Creme teilen. In eine Hälfte den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör einrühren, in die andere das Brombeerpüree. Die beiden Cremes kalt stellen und warten, bis diese anfangen zu gelieren. In die Schokoladen Halbschalen 2 EL Mascarpone-Eierlikör-Creme mit ca. 5 Stück Eierlikörkekse hineingeben. 3 EL Mascarpone-Brombeer-Creme mit ca. 8 Stück Eierlikörkekse einfüllen. Bis knapp unter den Rand mit Mascarpone-Eierlikör-Creme und ca. 10 Eierlikörkekse auffüllen. Im Kühlschrank kalt stellen.

### Hippen:

Dafür wird eine Schablone in Form einer Blume (Durchmesser ca 15 cm) benötigt. Entweder selber hergestellt oder gekauft (z.B. Pati Versand). Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Butter in einem Topf schmelzen. Puderzucker, Eiweiß und das Mehl glatt rühren. Die Butter dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Schablone darauf geben und die Hippenmasse gleichmäßig darauf verteilen. Ca. 3 Stück auf ein Blech. Anschließend ca. 12 – 15 Minuten backen (Der Teig darf nicht zu dunkel werden). Die Hippen vorsichtig vom Blech lösen und in einer z.B. Souffléform zur Blüte formen. Auskühlen lassen.

### Fruchtspiegel:

Gelatine im kalten Wasser einweichen. 3 Stück Brombeeren halbieren, beiseitestellen. 70 g Brombeeren in einem Topf mit dem Zucker erhitzen und pürieren. Die Gelatine einrühren und warten, bis das Püree anfängt zu gelieren. Je eine Brombeerhälfte mittig auf die Halbkugeln setzen. Das Püree auf die Halbkugeln verteilen. Kalt stellen, bis der Fruchtspiegel geliert ist.

### VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikörsahne:

Die Sahne mit dem Zucker und Sahnesteif schlagen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren.

### Fertigstellen des Desserts:

[Link zum Rezept: CremeKnospen mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

## Cremeknospen mit Verpoorten Original Eierlikör

Die Zartbitterschokolade wie oben angegeben temperieren. 1 EL in die Mitte der Hippen geben und eine Knospe mittig darauf setzen. Etwas warten, bis die Schokolade fest wird. (Am besten geht dieser Arbeitsschritt im Kühlschrank.)  
Die Sahne in eine Dressierbeutel füllen und auf den Brombeerspiegel dressieren.

### **Leser-Tipp**

Das Dessert lässt sich sehr gut vorbereiten. Die Hippen lassen sich beim Essen super in der Hand halten und die Blätter können zum Cremetunken verwendet werden. Wer es noch fruchtiger will, kann mehr halbierte Brombeeren auf den Fruchtspiegel setzen und die Eierlikörsahne dazwischen dressieren.

[Link zum Rezept: Cremeknospen mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

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