

Wassermelonen-Törtchen mit Eierlikörcreme

Zutaten

400 g Magerquark
250 g Mascarpone
75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
2 Pkg Sahnesteif
1 Wassermelone
Früchte als Dekoration
Sahne als Dekoration



Die Creme reicht für ca. 6 Törtchen von der Größe eines Cup-Cakes.

Zubereitung

1. Den Magerquark, Mascarpone, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Sahnesteif zusammen aufschlagen und kühl stellen.
2. Die Melone aufschneiden und mit einem Garnerring kleine Törtchen ausstechen.
3. Die Törtchen dick mit der Creme bestreichen und mit Sahne und Obst dekorieren. Kühl stellen.
4. Erst kurz vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen. Wenn die Creme zu warm wird, rutscht sie von der glatten Oberfläche der Melone ab.

Gerade beim Grillen freue ich mich über ein kühles und erfrischendes Dessert. Von Außen sehen sie aus wie kleine Kuchen. Ihre Gäste werden überrascht sein.

Leser-Tipp

Auch geeignet für Gäste, die nicht so viele Kalorien zum Nachtisch mögen ;-)

[Link zum Rezept: Wassermelonen-Törtchen mit Eierlikörcreme](#)

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