

Blaubeer-Tiramisu-Eierlikörcreme im Glas

Zutaten

300 g Blaubeeren
3 EL gesiebter Puderzucker
150 g Mascarpone
150 g griechischer Joghurt
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 Pkg Bourbonvanillezucker
4 EL flüssiger Honig
150 g Amarettini



Zubereitung

1. Blaubeeren waschen, trocknen, mit einem Esslöffel Wasser in einer Pfanne ca. 2 Minuten dünsten, dann mit Puderzucker bestreuen. Gut durchschwenken, so dass der Zucker sich löst, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
2. Mascarpone, Joghurt, Honig, Bourbonvanillezucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren.
3. Amarettini in einen Beutel geben und grob zerklopfen.
4. Mascarpone-Creme und Amarettini schichtweise in ein Dessertglas füllen und oben drauf die Blaubeeren verteilen und eventuell mit einigen frischen Blaubeeren und Minze verzieren.

[Link zum Rezept: Blaubeer-Tiramisu-Eierlikörcreme im Glas](#)

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