

Red Velvet Cake im Glas mit weißer Schokoladen-Eierlikör-Creme

Zutaten

(6 Weck-Gläschen à 160 ml)

Für den Teig:

100 g Zucker

2 Eier

1 TL Vanilleextrakt

200 g Mehl

1 EL Kakao

1 Prise Salz

1,5 TL Backpulver

1 TL Apfel- oder Weißwein-Essig

125 ml Pflanzen-Öl

125 ml Buttermilch

40 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 TL rote Lebensmittelfarbe (Gelfarbe)

Für die weiße Schokoladen-Eierlikör-Creme:

100 g weiße Schokolade

300 g Frischkäse

125 ml Sahne

30 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Außerdem:

90 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zum Tränken der Böden

Weißer Schokoraspelein

Zuckerherzen

Zubereitung

Backofen auf 180°C vorheizen.

Weckgläser für die Red Velvet Cakes einfetten und mit etwas Zucker ausstreuen. Eier mit Zucker und Vanilleextrakt hell-schaumig schlagen. Kakao, Mehl, Salz und Backpulver in einer Schüssel vermengen. Buttermilch, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Pflanzenöl und Essig in einem Gefäß vermischen und abwechselnd mit den trockenen Zutaten unter die Ei-Masse rühren. An dieser Stelle könnt ihr noch etwas Lebensmittelfarbe hinzugeben, sollte der Teig noch nicht richtig schön rot sein. Die Weck-Gläser nun bis zur Hälfte mit Teig füllen – nicht mehr, da der Teig im Ofen stark aufgeht. Gläser für ca. 25 Minuten backen (Stäbchenprobe) und vollständig auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit für die Schoko-Eierlikör-Creme der Red Velvet Cakes die weiße Schokolade schmelzen und etwas abkühlen lassen. Sie darf nicht mehr heiß, sollte aber noch flüssig sein. Den Frischkäse in einer Schüssel cremig schlagen. Zuerst die weiße Schokolade und dann den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter Rühren hinzugeben. Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. Kaltstellen.

[Link zum Rezept: Red Velvet Cake im Glas mit weißer Schokoladen-Eierlikör-Creme](#)

Red Velvet Cake im Glas mit weißer Schokoladen-Eierlikör-Creme

Die Küchlein vorsichtig mit einem Messer vom Rand lösen und aus den Gläschen stürzen. Nun aus jedem Küchlein drei Scheiben à ca. 1,5 cm schneiden. Die Böden abwechselnd mit der Creme in saubere Weck-Gläser der gleichen Größe schichten. Wer es besonders lecker mag, kann auf jeden Boden noch einen TL Eierlikör träufeln. Vor dem Servieren, die Red Velvet Cakes mit weißen Schokoraspeln und Zuckerherzchen verzieren.

[Link zum Rezept: Red Velvet Cake im Glas mit weißer Schokoladen-Eierlikör-Creme](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (4/2020)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de