

# Schokokuss-Eierlikör-Blitzdessert

## Zutaten

### für 4 Personen:

8 Schokoküsse  
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
125 g Magerquark  
200 ml Sahne  
1 Pck. Sahnesteif  
250 g rote Grütze  
Geraspelte Zartbitterschokolade



## Zubereitung

1. Von den Schokoküssen die Waffelböden vorsichtig abtrennen und mit einem Messer klein hacken. Waffelböden in ein Schälchen geben und mit 2 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör beträufeln.
2. Die Schokoküsse zerkleinern, in eine große Rührschüssel geben und mit Magerquark verrühren. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und löffelweise unter die Quarkcreme heben.
3. Die Hälfte der getränkten Waffelböden in vier Gläser geben. Abwechselnd den übrigen VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, je 1-2 EL Sahne-Quark-Creme, rote Grütze und übrige Waffelböden hineinschichten. Dabei mit je einem Klecks rote Grütze abschließen.
4. Dessert bis zum Servieren kühl stellen. Kurz vor dem Servieren nach Belieben mit grob geraspelter Zartbitterschokolade bestreuen und mit etwas roter Grütze garnieren.

[Link zum Rezept: Schokokuss-Eierlikör-Blitzdessert](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (12/2021)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de