

Butterscotch-Bananen-Trifle mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Butterscotch-Bananen-Trifle mit Eierlikör

für 4 VERPOORTEN-Dessertgläser:

Für die Eierlikör-Crème-Fraîche:

340 g Crème Fraîche

1 Pck. Vanillezucker

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

60 g brauner Zucker

Für die Butterscotch-Sauce:

35 g Butter

120 g brauner Zucker

140 ml Sahne

½ TL Salz

Außerdem:

120 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

80 g Eierlikörkuchen-Reste (z.B. ein VERPOORTEN-Muffin oder eine Scheibe von unserem „Superlecker“. Wer gerade keinen Eierlikörkuchen hat, kann auch einfach Löffelbiskuit oder anderen Rührkuchen nehmen und diesen mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör beträufeln.)

1 ½ Bananen

Saft einer halben Zitrone

4 TL geröstete und gesalzene Erdnüsse



Zubereitung

1. Für die Eierlikör-Crème-Fraîche des Butterscotch-Bananen-Trifles mit Eierlikör Vanillezucker, brauner Zucker, Crème Fraîche und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit den Schneebesen des Rührgeräts ca. 3 Minuten cremig aufschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Anschließend kaltstellen.

2. Für die Butterscotch-Sauce der Trifles Butter in einem Topf schmelzen, den braunen Zucker und Salz hinzugeben und unter Rühren bei mittlerer Hitze vollständig karamellisieren. Hitze reduzieren und unter Rühren die Sahne hinzufügen. Hierbei wird das Karamell wieder fest. So lange weiterrühren, bis sich dieses wieder komplett in der Sahne aufgelöst hat. Die Butterscotch-Sauce fünf Minuten zu einer sirupartigen Sauce einköcheln. Sie sollte etwas zähflüssig, aber nicht zu dick sein, da sie beim Auskühlen noch nachdickt. Wenn die Sauce zu dick sein sollte, noch etwas mehr Sahne einrühren. Butterscotch-Sauce ca. 10 Minuten abkühlen lassen.

3. Eierlikörkuchen-Reste grob zerkleinern. (Tipp: solltet ihr keine Kuchenreste haben, könnt ihr auch einfach Löffelbiskuit verwenden und diese großzügig mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör beträufeln.) Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft mischen.

4. Nun werden die Butterscotch-Bananen-Trifles mit Eierlikör geschichtet. Hierfür etwas Eierlikör-Crème-Fraîche in jedes der vier Dessertgläser geben. Etwas Butterscotch-Sauce und einige Bananenscheiben auf die Schicht geben. Mit je einem EL

[Link zum Rezept: Butterscotch-Bananen-Trifle mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Butterscotch-Bananen-Trifle mit Verpoorten Original Eierlikör

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör beträufeln und einige Kuchenstücke darauf schichten. So fortfahren, bis alle Zutaten verbraucht sind. Die Butterscotch-Bananen-Trifles mit Eierlikör mit Erdnüssen und je einer Bananenscheibe dekorieren und direkt servieren.

[Link zum Rezept: Butterscotch-Bananen-Trifle mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2022 (8/2022)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de