

Blitzschnelle Vanillecreme mit Verpoorten Original Eierlikör und Kirschpüree "Red stripes"

Zutaten

Blitzschnelle Vanillecreme mit Verpoorten Original Eierlikör und Kirschpüree "Red stripes"

Für 4 VERPOORTEN-Dessertgläser:

- 2 Gläser Bio-Sauerkirschen (entsteint, Abtropfgewicht 195 g)
- 4 EL Puderzucker
- 4 EL Mandelblättchen
- 250 g Skyr (isländische Frischkäsezubereitung)
- 250 g Mascarpone
- 8 EL Vanilleeis
- 160 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 4 Waffelröllchen



Zubereitung

Sauerkirschen in einem Sieb abtropfen lassen, 8 Kirschen beiseitelegen. Restliche Kirschen mit Puderzucker fein pürieren, Püree nach Belieben noch durch ein Sieb streichen. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten.

Skyr mit Mascarpone und Vanilleeis aufschlagen. In jedes VERPOORTEN-Dessertglas 20 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör einfüllen. 2 EL Vanillecreme darauf geben, 2 EL Kirschpüree darauf verteilen, alles noch einmal wiederholen. Mit 2 EL Vanillecreme abschließen und mit 20 ml VERPOORTEN ORIGINAL beträufeln. Jedes Dessert mit jeweils 2 Kirschen, 1 EL gerösteten Mandelblättchen und 1 Waffelröllchen als Topping anrichten.

[Link zum Rezept: Blitzschnelle Vanillecreme mit Verpoorten Original Eierlikör und Kirschpüree "Red stripes"](#)