

Eierlikör-Parfait mit Erdbeeren

Zutaten

für eine Kastenform (30 x 11 x 8 cm)

70 g Puderzucker

4 Eigelb

120 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

450 ml Sahne

100 g Shortbread Kekse

Für das Topping:

300 g Erdbeeren

2 EL Puderzucker

2 Shortbread Kekse



Zubereitung

Für das Parfait eine Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen. Shortbread Kekse grob zerbröseln. Puderzucker und Eigelb in einer Schüssel über einem heißem Wasserbad ca. drei Minuten hellcremig schlagen, bis die Masse stark eindickt und 80°C erhält. Die Schüssel anschließend sofort in eine Schüssel mit Eiswasser stellen und solange weiterschlagen, bis die Masse Zimmertemperatur hat. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör vorsichtig mit der Eimasse vermengen. Die Schlagsahne halb steif schlagen nach und nach unter die Eierlikörmasse heben, bis sich alles gut vermischt hat. Shortbread untermengen und direkt in die vorbereitete Kastenform füllen. Für mindestens zehn Stunden einfrieren.

Vor dem Servieren das Topping vorbereiten. Hierfür Erdbeeren waschen und in Stücke schneiden. 200 g Erdbeeren zusammen mit dem Puderzucker pürieren. Das Eierlikör-Parfait aus der Form lösen, Frischhaltefolie entfernen und auf eine Servierplatte stürzen. Mit Erdbeersauce und Erdbeerstückchen toppen und direkt servieren. Wer es extra crunchy mag, kann noch etwas Shortbread obenauf krümeln.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Parfait mit Erdbeeren](#)

Copyright © VERPOORTEN 2025 (10/2025)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de