

Eierlikör-Erdbeer-Dessert Spanien "Verpoorten Creme Catalan Orange"

Zutaten

Festliche Erdbeer Desserts zur Grillsaison

für 4-5 VERPOORTEN-Gläser:

Eierlikördessert Grundrezept:

Mark einer Vanilleschote

Abrieb einer Orange

160 ml Sahne (33% Fett), flüssig

1 Prise Salz

50 g Zucker

90 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

75 g Eigelb (ca. 4-5 Eigelbe)

weitere Zutaten für das Eierlikördessert Spanien:

4-5 Prisen Zucker

100 g Crunchy Müsli

50 g gehobelte, geröstete Mandeln

1 Schale Erdbeeren

ca. 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

4-5 Baiserhäubchen

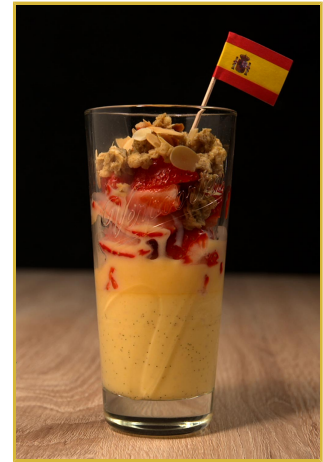
20 g Puderzucker

Zubereitung

Eierlikör-Erdbeer-Dessert Spanien "VERPOORTEN Creme Catalan Orange"

– Grundrezept Teil 1/2:

1. Die Vanilleschote mit einem Messer seitlich aufschlitzen und das Vanillemark herauskratzen.
2. Die Sahne zusammen mit dem Vanillemark, dem Abrieb einer Orange, einer Prise Salz und dem Zucker in einen Topf geben, alles mit einem Schneebesen umrühren und unter Rühren kurz aufkochen.
3. Den Gelben Klassiker mit dem Eigelb in einem Litermaß (1l) mischen.
4. Das aufgekochte Sahnegemisch zügig mit dem Eigelb und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör im Litermaß vermengen.



[Link zum Rezept: Eierlikör-Erdbeer-Dessert Spanien "Verpoorten Creme Catalan Orange"](#)

Eierlikör-Erdbeer-Dessert Spanien "Verpoorten Creme Catalan Orange"

5. Die VERPOORTEN-Gläser in einen Topf stellen und die "VERPOORTEN Creme Catalan Orange" auf die Gläser verteilen. Heißes Wasser in den Topf gießen.

6. Den Topf mit den gefüllten VERPOORTEN-Gläsern in den Ofen stellen und die "VERPOORTEN Creme Catalan Orange" bei 140°C Heißluft oder 150°C (Ober-/Unterhitze) ca. 20 Min. pochieren ("garziehen").

7. Die Gläser aus dem Pochierwasser nehmen und ca. 1 Std. im Kühlschrank kaltstellen.

8. Die "VERPOORTEN Creme Catalan Orange" in jedem Glas mit einer Prise Zucker bestreuen. Den Zucker mit einem Brenner karamellisieren.

Eierlikör-Erdbeer-Dessert Spanien "VERPOORTEN Creme Catalan Orange"
– Anrichten Teil 2/2:

1. Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Puderzucker mit den Erdbeeren vermischen und kurz ziehen lassen.

2. Erdbeeren auf die ausgekühlte "VERPOORTEN Creme Catalan Orange" schichten, mit einem großzügigen Schuss VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör übergießen, Crunchy Müsli dazugeben und gehobelte Mandeln aufstreuen.

3. Mit einem Baiserhäubchen dekorieren und servieren.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Erdbeer-Dessert Spanien "Verpoorten Creme Catalan Orange"](#)