SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de Tel: +49 40 254 055 55 Web: www.michelsen-versand.de

Sehr cremiges Eierlikör-Dessert im Glas

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Zutaten für 4 Gläser:

250 g Mascarpone

200 ml Sahne

100 ml Eierlikör

2 Esslöffel Puderzucker

20 g Vanillezucker

8 Stück(e) Amarettini oder Butterkekse

2 Esslöffel etwas Eierlikör zum Garnieren

Zubereitung

1.

Sahne schlagen

Sahne zusammen mit dem Vanillezucker steif schlagen und beiseitestellen.

2.

Creme herstellen

Mascarpone mit Puderzucker und Eierlikör zu einer glatten Creme verrühren.

3.

Sahne unterheben

Die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben, sodass die Creme schön luftig und cremig bleibt.

4.

Dessert schichten

Kekse grob zerbröseln und in die Gläser geben.

Creme darauf verteilen.

Nach Wunsch eine zweite Schicht hinzufügen.

5.

Garnieren

Mit etwas Eierlikör beträufeln und nach Belieben mit Schokoraspeln, Kakao oder Mandeln dekorieren.