



Eierlikör Schokokuss Dessert

Zutaten:

4 Schokoküsse
100 gr. Himbeeren
100 ml. Sahne
200 gr. Rote Grütze
100 gr. Puderzucker
80 gr. Quark
80 gr. Creme Fraiche
1 Packung Sahnesteif
Schokolade
Amarettini / Kekse
Eierlikör



Zubereitung:

Sahne mit Sahnesteif und einem Handrührgerät aufschlagen. Quark, Schmand/ Creme Fraiche unterrühren. Boden der Schokoküsse abschneiden. Schokoküsse ohne Boden in die Quarkschlüssel mit dazugeben. Amarettini oder Kekse grob zerbröseln.

Mit dem Handmixer die Sahnemasse nochmal vermischen. Kekse als Boden in Dessert-Gläser geben. Eierlikör auf den Keksboden tröpfeln. Dann eine Schicht Quarkmasse darauf verteilen. Anschließend ein paar Löffeln rote Grütze und Himbeeren in die Gläser verteilen. Folgend wieder Keksbrösel und Eierlikör in die Dessert-Gläser geben. Dann wieder eine Schicht Sahnemasse und rote Grütze in das Glas geben. Mit Thymian oder Minze garnieren. Weiße oder schwarze Schokolade klein hacken und darüber bröseln.

Spritztüte basteln: Backpapier in einer diagonale Länge halbieren. Auf einer Seite mit dem Daumen zusammenhalten. Und der Rolle nach einrollen und gut zusammenhalten. Anschließend die Dessert-Masse einfüllen. Oben zusammenknüllen und das Gießloch je nach Bedarf mit einem Messer vergrößern.

Viel Spaß beim Nachmachen und Guten Appetit! :)



FRANKEN
FERNSEHEN