

Blitzdessert mit Verpoorten-Marzipancreme und Glühweinkirschen

Zutaten

für ca. 6-7 Gläser à 160 ml:

50 g gehackte Mandeln

150 g Spekulatius

150 g Marzipan

250 g Mascarpone

1 Glas Kirschen

100 ml Glühwein (selbstgemacht oder fertig)

1 Zimtstange

2 EL Speisestärke

200 ml Schlagsahne

1 Pck. Vanillezucker

130 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Zubereitung

Die gehackten Mandeln in einer Pfanne rösten, bis sie goldbraun sind und abkühlen lassen. Den Spekulatius zerkleinern (z.B. in einen Gefrierbeutel geben, diesen verschließen und die Kekse mit einem Nudelholz zerkleinern) und mit den Mandeln vermengen. Das Marzipan mit einer groben Küchenreibe reiben, mit 100 g der Mascarpone bei niedriger Temperatur unter gelegentlichem Rühren schmelzen und abkühlen lassen. Die Kirschen abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen. Glühwein und die Zimtstange zum Kochen bringen. 50 ml des Kirschsafts mit der Stärke verrühren. Die Zimtstange entfernen. Speisestärke zum Glühwein geben und mit einem Schneebesen einrühren, bis die Masse anzieht. Die Kirschen unterheben und abkühlen lassen. Die Schlagsahne steif schlagen und den Vanillezucker einrieseln lassen. 70 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, die Marzipanmasse und die restliche Mascarpone unterheben und kurz mit einem Handrührer cremig schlagen.

Die Kirschen auf die Dessertgläser verteilen, die Marzipanmasse darauf geben, mit je einem EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör (ca. 10 - 15 ml) beträufeln und kurz vor dem Servieren mit den Spekulatiusmandelbröseln bestreuen.

Leser-Tipp

Der Spekulatius kann, je nach Geschmack, auch durch Lebkuchen ersetzt werden.

[Link zum Rezept: Blitzdessert mit Verpoorten-Marzipancreme und Glühweinkirschen](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (12/2020)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de