



Edler Eierlikör Schichtdessert

Zutaten

16 OREO-Kekse
250 g Mascarpone
200 g Naturjoghurt
1 Pck. Vanillezucker
Schale von ½ Zitrone
250 ml Schlagsahne
12-18 EL ECKES Edler Eierlikör

Zubereitung

9 OREO-Kekse zerbröseln. Dann den Boden der Dessertgläser damit bedecken. Mascarpone in eine Schüssel geben. Naturjoghurt, Vanillezucker und die abgeriebene Zitronenschale hinzugeben und alles mit dem Handmixer zu einer glatten Creme verrühren. Die Sahne steif schlagen. Von der Sahne 10 EL abnehmen und mit dem Löffel vorsichtig unter die Mascarpone-Masse heben. Weitere 6 Kekse zerbröseln und mit 12 EL von der Mascarpone-Sahne-Masse vermischen. Die Keks-Mascarpone-Creme auf die Brösel in den Dessertgläsern geben und glatt streichen. 6 EL ECKES Edler Eierlikör unter die verbleibende Mascarpone-Sahne-Masse rühren und die Eierlikör-Creme in die Dessertgläser füllen und ebenfalls glatt streichen. Diese letzte Cremeschicht mit einem Spiegel von jeweils 1-2 EL ECKES Edler Eierlikör bedecken. Die verbleibende Sahne in einen Spritzbeutel füllen und jedes Dessert mit einer kleinen Sahnehaube verzieren. Den letzten Keks zerbröseln und auf die Sahnehaube streuen.