AVOCADOCREME
mit Eierlikörküchlein und Sahne.

20 Min. Zubereitungszeit

gering Aufwand

Zutaten für: 4 Portionen

3	reife Best Moments Avocados
etwas	Saft von ½ Limette
2 EL	Zucker
200 g	Schlagsahne
1 Pck.	Vanillinzucker
50 ml	Best Moments Eierlikör Haselnuss
100 g	Best Moments Eierlikör-Küchlein

Zubereitung:

1. Avocados halbieren, entkernen, Fruchtfleisch auslösen und mit Limettensaft und Zucker fein pürieren.

2. Schlagsahne mit Vanillinzucker steif schlagen. Drei Viertel der Sahne unter das Avocadopüree heben.
Creme mit Zucker abschmecken und auf vier Dessertschalen oder Gläser verteilen.

3. Übrige Schlagsahne in einen Spritzbeutel mit Loch-tülle füllen und in kleinen Tuffs auf die Creme spritzen. Je ein wenig Eierlikör daraufgeben. Mit Best Moments Eierlikörküchlein dekorieren.

TIPP: Die feinen Best Moments Eierlikörküchlein eignen sich hervorragend für raffinierte Schichtdesserts, sind aber auch pur zum Kaffee oder Tee ein Genuss!

PENNY.