Rote Inge mit Eierlikör

Das Rezept von der roten Inge ist in Handumdrehen zubereitet und bringt grade an wärmeren Tagen eine fruchtige und leichte Erfrischung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,3 h

Zutaten

100 g	gefrorene Himbeeren
50 g	Baisers (gehackt)
150 ml	Schlagobers
1 Packung	Vanillezucker
Nach Belieben	Eierlikör

Zubereitung

1. Für die **rote Inge mit Eierlikör** sei vorweg gesagt, dass eine Mengenangabe der Zutaten eigentlich irrelevant ist, da man sie nach eignen Belieben anpassen kann. Die Angaben hier, entsprechen in Etwa zwei großzügigen Portionen.

2. Als erstes das Baiser in grobe Stücke hacken.

3. Dann das Schlagobers mit dem Vanillezucker steif schlagen.

4. Nun zuerst den Boden eines Glases (oder einer Schale) mit Himbeeren bedecken, dann mit den Baiser-Stücken bestreuen und anschließend einen Klecks Schlagobers darauf verteilen.

5. Danach den Vorgang wiederholen und das Dessert ca. 2 Stunden im Kühlschrank

durchziehen lassen. Letztendlich die rote Inge vor dem Servieren beliebig mit Eierlikör übergießen.

Tipp

Sollten Kinder mitessen, bitte dem Eierlikör durch eine Vanillesauce ersetzen oder einfach ganz weglassen.