

Eierlikör-Dessert in drei Schichten

Zutaten

für 6 VERPOORTEN-Dessertgläser:

Mousse au Chocolat:

3 Eiweiß

150 g Zartbitterschokolade

200 ml Schlagsahne

Creme:

1 Pck. gemahlene Gelatine (6 Blätter)

200 g Joghurt

250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör oder VERPOORTEN EDITION Bombardino

200 ml Schlagsahne

Himbeeren-Mousse:

300 g Himbeeren

60 bis 70 g Puderzucker



Zubereitung

Für das Mousse die Schokolade schmelzen, erst die Eiweiße und dann die Sahne steif schlagen. Die flüssige aber nicht mehr heiße Schokolade langsam in den Eischnee einlaufen lassen und anschließend die Sahne unterheben. In Dessertgläser füllen und kalt stellen. Währenddessen die Creme zubereiten. Die Gelatine quellen lassen (Packungsanweisung beachten). Joghurt und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör oder VERPOORTEN EDITION Bombardino mischen, die gequollene Gelatine gründlich und schnell einrühren und warten, bis es anfängt zu gelieren.

Die Sahne steif schlagen und unterheben. Dann die Creme auf die Mousse in die Dessertgläser füllen. Das Dessert für mind. 1 bis 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren die Himbeeren pürieren. Dabei für jedes Glas eine Himbeere zurücklegen, um damit zu dekorieren. Das Püree durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen. Den Puderzucker sieben und in das Püree rühren. Gegebenenfalls das Mousse noch nachsüßen. Jedes Glas mit einer Himbeere verzieren und servieren.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Dessert in drei Schichten](#)

Copyright © VERPOORTEN 2023 (3/2023)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de