



# Eierlikör Crème mit Amarettini und Schattenmorellen

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Köstlich, saisonal, hausgemacht: Einfach „zum Niederknien“

## Zutaten

- Für das Eierlikör Mousse.
- 4 Eigelbe
- 4 Blatt Gelatine (im Kelch zu servieren)
- 1/4 Ltr. Sahne
- 50 ml Milch
- 1/4 Ltr. Eierlikör
- Mark einer ausgekratzten Vanillestange
- 100 g Zucker
- 50 g grob gebröselte Amarettini
- Etwas gehobelte, schwarze Schokolade für die Garnitur
- Für die Schattenmorellen:
- 250 - 300 g vollreife Schattenmorellen, entsteint
- (geht auch mit T.K. Kirschen)
- 50 g Zucker
- 2 cl Kirschwasser
- Etwas Speisestärke

## Zubereitungsart

### Schritt1

### Schritt2

Das Eierlikör Mousse:

### **Schritt3**

Die Eigelbe, die ausgekrazte Vanillestange und den Zucker auf einem kochenden Wasserbad aufschlagen. Die Eigelbe gut ausgaren und die kochende Milch dazu geben.

### **Schritt4**

Auf dem Feuer weiter schlagen bis zur „Rose“ bringen, aber keinesfalls kochen lassen.

### **Schritt5**

Die in kaltem Wasser 5 min. eingeweichte Gelatine und den Eierlikör und hinzufügen, abkühlen lassen.

### **Schritt6**

Kurz vor dem „Stocken“ die fest geschlagene Sahne in zwei Schritten vorsichtig unter heben.

### **Schritt7**

„Anziehen“ lassen und in einen Spritzbeutel geben.

### **Schritt8**

Schattenmorellen:

### **Schritt9**

Den Zucker hellbraun karamellisieren und mit etwas Wasser ablöschen, wieder etwas "Sirup ähnlich" reduzieren lassen.

### **Schritt10**

Die entsteinten Schattenmorellen dazu geben und bei geschlossenem Deckel 3 - 4 min. leise dünsten lassen.

### **Schritt11**

Ev. mit etwas angerührter Speisestärke „sämig“ binden.

### **Schritt12**

Auskühlen lassen und erst jetzt das Kirschwasser dazu geben.

### **Schritt13**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt14**

In hohen, dekorativen Gläsern zunächst eine Schicht Eierlikör Crème spritzen, dann folgen eine Schicht Amarettini und eine Schicht Kirschen.

### **Schritt15**

Vorgang wiederholen und mit einer Cremeschicht schließen.

### **Schritt16**

Mit gehobelten Bitterschokolade Spänen garnieren.

**Rezeptart:** Cremes / Mousse **Tags:** eierlikör, hausgemacht, saisonal, schattenmorellen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/eierlikoer-creme-mit-amarettini-und-schattenmorellen/>