

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/>