

Eierlikör Mousse mit Himbeercoulis

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Ein Schmaus für den Gaumen und die Augen, einfach köstlich

Zutaten

- 3 Eigelb
- 350 ml Eierlikör
- Mark 1 Vanillestange oder Vanillin Zucker
- 150 ml Milch
- 50 g Zucker
- 4 Blatt Gelatine
- 300 g geschlagene Sahne
- 1 kleine Prise Salz
- Etwas frische Zitronenmelisse für die Garnitur
- Sahnesteif
- 250 g frische Himbeeren oder T.K. Himbeeren
- 2 cl Himbeergeist
- Etwas Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Das Eierlikör Mousse:

Schritt2

Die Gelatine zunächst in kaltem Wasser 4 - 5 min. einweichen.

Schritt3

Die Milch mit dem Vanillemark und der Schote zunächst einmal aufkochen, danach Schote entfernen.

Schritt4

Den Zucker mit den Eigelben (von den 3 Eiern) verrühren und die heiße Vanillemilch dazu geben.

Schritt5

Gut rühren und zurück in den Topf füllen.

Schritt6

Alles noch einmal auf der heißen Platte „zur Rose“ bringen, ohne zu kochen.

Schritt7

Den Eierlikör und die gut ausgedrückte Gelatine zufügen.

Schritt8

Runter kühlen und kurz vor dem „Stocken“ die geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben.

Schritt9

In einer Schüssel, feuerfester Form oder in Portionsförmchen, bzw. Kaffeetassen abfüllen, 2 - 3 Stunden wenigstens kalt stellen.

Schritt10

Das Himbeercoulis:

Schritt11

Zunächst einige besonders schöne, reife Himbeeren für die Garnitur zurück lassen.

Schritt12

Die restlichen Früchte mit dem Zucker fein pürieren, anschließend durch ein Küchensieb streichen.

Schritt13

Mit dem Himbeergeist aromatisieren und ev. leicht mit etwas „Sahnesteif“ binden.

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Zunächst einen gekühlten Dessertteller „auspiegeln“ und die frischen Himbeeren verteilen.

Schritt16

Zwei schöne Nocken, mit einem in Wasser heiß gemachten Esslöffel ausstechen, platzieren und ein grünes Melisse Blättchen als Garnitur dazu setzen.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** bunt, eierlikör, einfach, himbeeren, köstlich, schmackig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/eierlikoer-mousse-mit-himbeercoulis/>