

Mousse von Eierlikör und dunkler Schokolade

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Eine traumhafte Kombination, vielseitig zu ergänzen

Zutaten

- 4 Eigelb
- 4 Blatt Gelatine (Im Kelch zu servieren)
- 1/4 Ltr. Sahne
- 50 ml Milch
- 1/4 Ltr. Eierlikör
- Mark 1 Vanillestange
- 100 g Zucker
- Etwas schwarzes Kakaopulver.

Zubereitungsart

Schritt1

Das Mousse von Eierlikör :

Schritt2

Die Eigelbe, das Vanillemark und den Zucker auf einem kochenden Wasserbad aufschlagen. Gut ausgaren lassen und die kochende Milch dazu geben. Auf dem Feuer bis zur vorsichtig bis zur „Rose“ bringen, aber keinesfalls kochen lassen.

Schritt3

Die in kaltem Wasser eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine, sowie den Eierlikör hinzufügen, abkühlen lassen.

Schritt4

Kurz vor dem „Stocken“ die geschlagene Sahne, in zwei Schritten drunter heben. In Förmchen, ev. Kaffeetassen (Oder Schüsseln) geben, kalt stellen.

Schritt5

(Förmchen oder Kaffeetassen vorher kalt ausspülen, erleichtert das Stürzen)

Schritt6

.

Schritt7

Anrichtevorschlag :

Schritt8

Die Förmchen stürzen oder das Mousse zu einem großen, glatten Nocken ausstechen, mit schwarzem Kakaopulver einstäuben.

Schritt9

Auf einer Vanille - Pernod Soße oder mit: Himbeer - Erdbeer - Blaubeerpüree anrichten.

Schritt10

Dazu passen auch: Karamellisierten Birnenspalten, Mangospalten, frische Früchten nach Marktlage.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** traumhafte kombination, vielseitig zu ergänzen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mousse-von-eierlikoer-und-dunkler-schokolade/>