

# VERPOORTEN Oster-Dessert

## Zutaten

Eierlikör Rezepte Ostern 2019 "VERPOORTEN Oster-Dessert"

Für die Frischkäsemousse

(im Bild: Eiweiß)

80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

200 g Doppelrahmfrischkäse

1 Zitrone (Saft)

80 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

100 g geschlagene Sahne

4 Blatt Gelatine

Für das Gelee:

(im Bild: Eigelb)

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

80 g Sahne (flüssig)

50 g Zucker

30 g Kirschsafft

2 Blatt Gelatine

Für die Kirschen:

100 g Kirschsafft

50 g Zucker

200 g Kirschen tiefgefroren

30 g Mondamin Speisestärke

Für die Gestaltung: Plastikeierformen (Bastellgeschäft, Künstlerbedarf etc.), gibt's in verschiedenen Größen

## Zubereitung

1. Frischkäsemousse: ("Eiweiß")

Für die Füllung muss zunächst die Gelatine im kalten Wasser eingeweicht und die Sahne steif geschlagen werden. Bewahren Sie die Sahne bis zur weiteren Verarbeitung im Kühlschrank auf. Der Doppelrahmfrischkäse wird mit dem Zitronensaft vermischt und weich gemacht. Rühren Sie danach den Zucker unter und heben anschließend die geschlagene Sahne ebenfalls unter die Masse. Drücken Sie dann die Gelatine gut aus und erwärmen diese mit dem Gelben Klassiker in einem Topf, bis alle Klümpchen gelöst sind. Nehmen Sie einen kleinen Teil der Käsemasse ab und vermischen diesen mit der gelösten warmen Gelatine. Die angepasste Masse wird dann unter die restliche Käsemasse vorsichtig und zügig untergehoben. Streichen Sie die Plastikeierformen innen mit etwas Speiseöl ein und streuen sie mit Puderzucker aus. Füllen Sie dann mit der Frischkäsemousse die Formen zu gut zwei Dritteln aus. Achten Sie darauf, dass der Platz für das spätere



[Link zum Rezept: VERPOORTEN Oster-Dessert](#)

Copyright © VERPOORTEN 2019 (1/2019)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

# VERPOORTEN Oster-Dessert

"Eigelb" frei bleibt (hierzu mit einem Teelöffel die Masse in der Mitte des Eis eindrücken). Stellen Sie dann die Eier für etwa eine Stunde zum Erstarren in den Kühlschrank.

## 2. Gelee: ("Eigelb")

Sahne, Zucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör leicht in einem Topf erwärmen. In kaltem Wasser eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und mit der restlichen Masse auflösen. Den Kirschsafte zugeben und nur grob verrühren, damit rote Schlieren entstehen (Marmorier-Effekt). Die Formen mit der Frischkäsemousse aus dem Kühlschrank nehmen und das Gelee in die freie Stelle füllen. Glatt streichen. Dann die Formen für eine weitere halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

## 3. Abgezogene Kirschen:

Kirschsafte mit Zucker aufkochen und mit in etwas Wasser angerührter Speisestärke abziehen. Gefrorene Kirschen unter die noch heiße Masse ziehen und erkalten lassen.

Tipp: Die Kirschen lassen sich mit etwas Macis (Muskatblüte) oder Vanille noch hervorragend würzen.

## 4. Anrichten

Nach Ende der Kühlzeit (insgesamt ca. 1,5 Std.) lassen sich die eingefüllten Eier mit Hilfe von warmem Wasser von der Form lösen. Sie können dann wie im Bild dargestellt mit den gekochten Kirschen zu einem leckeren Oster-Dessert angerichtet werden.

Variation: Es gibt die Plastikeierformen in verschiedenen Größen. Sie können nach Belieben auch kleinere Eier aus dem Gelee und größere aus der Frischkäsemousse herstellen. Oder das "Eigelb" an einer anderen Stelle im Ei platzieren.

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht,  
Ihre VERPOORTEN-Rezeptredaktion

[Link zum Rezept: VERPOORTEN Oster-Dessert](#)