

Pfingstmousse à la Verpoorten

Zutaten

für die Eierlikörmousse mit marinierten Erdbeeren:

30 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 Eigelb

50 g Zucker

Vanille

Prise Salz

Prise Zimt

3 Blatt Gelatine

80 ml Apfelsaft

40 ml Holundersirup

200 g Schlagsahne



marinierter Erdbeersalat:

frische Erdbeeren nach Belieben

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zubereitung

1. Zuerst die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Gewünschte Form dünn mit Öl ausfetten.
3. Einen Boden in die Form legen.
4. Zucker und 50 g Apfelsaft erhitzen.
5. Jetzt Eigelb, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Salz, Vanille, eine Prise Zimt und den heißen Holundersirup-Apfelsud mit dem Handrührgerät schaumig schlagen.
6. Ausgedrückte Gelatine mit dem restl. Apfelsaft auflösen mischen und die Eigelb-Mischung mit dem Schneebesen unterrühren.
7. Geschlagene Sahne anschließend unterheben.
8. Form mit der fertigen Mousse auffüllen.
9. Das Eierlikör-Erdbeer-Dessert für ca. 2 Std. im Kühlschrank kaltstellen und aus der Form nehmen.

Tipps:

1. Formen bekommen Sie in Küchenfachgeschäften und Supermärkten. Ausgefallene Formen – passend zu Pfingsten – gibt's in Künstlerbedarfsläden.

[Link zum Rezept: Pfingstmousse à la Verpoorten](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Pfingstmousse à la Verpoorten

2: Reichen Sie zu der Frühlingsmousse einen mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör marinierten Erdbeersalat.

[Link zum Rezept: Pfingstmousse à la Verpoorten](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de