

VERPOORTEN-Frühlingsmousse

Zutaten

Frühlingsrezepte mit Eierlikör - VERPOORTEN-Frühlingsmousse

20 Blätter frischer Basilikum

4 Eiswürfel

50 g Zucker

2 Eier

Priese Salz

Msp. Vanille

1 TL Zitronensaft

3 Blatt Gelatine

30 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

300 g Schlagsahne



Zubereitung

1. Basilikum mit den Eiswürfeln im Küchenmixer pürieren. Im Anschluss durch ein feines Sieb in eine Schüssel abseien.
2. Die Eier mit dem Zucker und den Gewürzen warm aufschlagen, den Basilikumsud zusetzen und in der Maschine kalt ausschlagen.
3. Die zuvor im kalten Wasser eingeweichte Gelatine ausdrücken und mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör erwärmen, bis die Gelatine aufgelöst ist.
4. Die aufgelöste Gelatine mit dem Basilikumeischnee vermischen.
5. Dann noch die geschlagene Sahne unterheben.
6. Zügig die Mousse mit Hilfe eines Dressierbeutels in die gewünschten Formen einfüllen und kaltstellen.
7. Nach dem Erstarren im heißen Wasser die Mousse aus der Form lösen.
8. Fädeln Sie ein paar Fruchtwürfel Ihrer Wahl auf einen Holzspieß auf und marinieren diesen mit Passionsfruchtmark. (Passionsfrüchte quer aufschneiden, die Fruchtkerne mit einem Löffel auslösen und mit dem Schneebesen kräftig durchrühren. Das Ganze absieben und als Marinade benutzen.)
9. Zuletzt noch den Fruchtspieß mit Puderzucker abstreuen und evtl. ein Basilikumblättchen anlegen.

Tipp: Ein einfaches aber wirksames Dekor ist ein ausfrittiertes Basilikumblatt. Dazu das Basilikumblatt in 180°C heißem Fett kurz ausfrittieren.

[Link zum Rezept: VERPOORTEN-Frühlingsmousse](#)

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