

Winter-Dessert Verpoorten Aprikosen-Rosmarin-Mousse

Zutaten

für 10-12 Verpoorten-Cocktail Schalen

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
150 g Aprikosenmark (Saft)
1 Bund Rosmarin
60 g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz
Vanille
Zitronenabrieb
1 Spritzer Zitronensaft
3 Blatt Gelatine
250 g geschlagene Sahne



Zubereitung

1. Aprikosenmark (Saft) mit einem Stängel gut gequetschtem Rosmarin und den Gewürzen kurz aufkochen.
2. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
3. Das Ei mit dem Zucker und dem noch warmen, abgeseihten Aprikosensud mit einem Handrührgerät schaumig schlagen.
4. Gelatine mit dem GELBEN KLASSIKER in einem Topf kurz erhitzen und auflösen. Dann unter die schaumige Masse heben.
5. Nun kann die geschlagene Sahne vorsichtig untergehoben und die Mousse in die kleinen Verpoortengläser eingefüllt werden. Anschließend sollte die Mousse ca. 1 Std. im Kühlschrank kaltstehen.

Anrichten:

6. Die kleinen gefüllten Verpoortengläser lassen sich hervorragend mit kleinen Rosmarinstängeln und etwas gehackten Trockenaprikosen garnieren. Zudem können Sie die Mousse noch mit etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör aufgießen.

[Link zum Rezept: Winter-Dessert Verpoorten Aprikosen-Rosmarin-Mousse](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (9/2020)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de