

# 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



Glasform: Cocktail Schale von Verpoorten  
Verpoorten Cocktail Schale online bei uns kaufen

## 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 2018 (11/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de