

VERPOORTEN Oster-Dessert Amarena-Kirschmousse

Zutaten

Eierlikör Rezepte Ostern 2019 - Eierlikörmousse "VERPOORTEN Oster-Dessert Amarena-Kirschmousse"

(für 6-8 Portionen)

Für das Amarena-Kirschmousse:

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
80 g Amarenakirschsafft
80 g gehackte Amarenakirschen
40 g Zucker
2 Eier
je 1 Prise Salz, Vanille, Zitronenabrieb
4 Blatt Gelatine
250 g geschlagene Sahne

Für das Dekor:

Verpoorten-Vanillesauce (siehe Rezept „Verpoorten-Vanillesauce“)
Amarenakirschen
Kakaopulver

Zubereitung

1. Amarenakirschen auf einem Sieb abtropfen lassen und den Saft auffangen.
2. Eier, Amarenakirschsafft, Gewürze und Zucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen und die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
3. Die eingeweichte Gelatine mit dem Gelben Klassiker auf dem Herd vorsichtig auflösen und unter die schaumige Eimasse heben.
4. Jetzt können Sie die geschlagene Sahne und die gehackten Amarenakirschen vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben und die fertige Mousse in entsprechende halbkugelförmige Plastikformen randhoch einfüllen. Dann die gefüllten Halbkugeln ca. 1,5 Std. im Kühlschrank kaltstellen.
5. Mit heißem Wasser wird die Moussekugel aus der Form gelöst und kann danach sofort angerichtet werden.

Anrichten:

6. Stauben Sie die Halbkugel mithilfe eines feinen Siebs mit Kakaopulver ab und legen die Amarena-Kirschmousse auf einen passenden Teller. Je nach Belieben schmücken Sie das Dessert mit Amarenakirschen und Verpoorten-Vanillesauce.



Leser-Tipp

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

Copyright © VERPOORTEN 2020 (5/2020)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

VERPOORTEN Oster-Dessert Amarena-Kirschmousse

Sie können dieses Rezept auch mit Mascarpone herstellen. Dazu tauschen Sie einfach 50 g der Schlagsahne gegen 50 g Mascarpone aus.

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

Copyright © VERPOORTEN 2020 (5/2020)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de