

Eierlikördesserts mit VERPOORTEN "Weiße Wonne mit Schuss"

Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

4 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
50 g Zucker (wahlweise auch mit Vanillezucker gemischt)
160 g weiße Kuvertüre (vielleicht habt ihr ja noch weiße Schokoweihnachtsmänner)
3 Eier
200 g Sahne
4 TI Vanillezucker
rote Lebensmittelfarbe (für den Valentinstouch)

400 g TK Himbeeren
80 g Zucker
1-2 Pkg Vanillezucker (je nach Vorliebe)



Zubereitung

Gebt den Zucker, Vanillezucker und die Eigelbe der Eier in eine Schüssel und schlagt diese Mischung schaumig. Die geschmolzene Schokolade und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör vermischt ihr, gebt es zu der Zuckermischung und verrührt diese gut.

Schlagt dann die Sahne und das Eiweiß steif. Getrennt voneinander! Gebt dann die Sahne zu dem Gemisch hinzu und hebt sie vorsichtig unter. Danach das Gleiche mit dem Eiweiß tun. Füllt es in kleine Gläser, Schüsseln oder wo ihr es eben drin haben wollt und stellt es für zwei, drei Stunden oder über Nacht kalt.

In der Zwischenzeit könnt ihr dann das Himbeerpüree machen. Kocht die Himbeeren mit etwa 200 ml Wasser und dem Zucker auf. Gebt am besten erst einmal die Hälfte rein und fügt dann die restlichen Himbeeren hinzu. Nachdem alles aufgeköcht ist, püriert ihr die Früchte und lasst sie abkühlen.

Danach einfach nur noch aufs Mousse geben und genießen!

[Link zum Rezept: Eierlikördesserts mit VERPOORTEN "Weiße Wonne mit Schuss"](#)

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