

Schokomousse a la Tanne mit VERPOORTEN

Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

Eierlikör-Mousse:

3 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

3 Eier

200 g Vollmilchschokolade

200 g Sahne

50 g Zucker



Zubereitung

Schmelzt erst die Schokolade über einem Wasserbad. während dies geschieht, trennt ihr die Eier und gebt eine Hälfte des Zuckers zu dem Eigelb und die andere zu dem Eiweiß. Schlagt das Eiweiß steif und das Eigelb so lange bis sich der Zucker aufgelöst hat. dann muss noch die Sahne steif geschlagen werden. Die geschmolzene Schokoladen gebt ihr in die Eigelbmasse und fügt dann schon den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzu. Danach hebt ihr erst das Eiweiß und dann die Sahne unter. Alles schön abfüllen (ich tat es in kleine Schokobecherchen) und kalt stellen.

Leser-Tipp

Mit geschmolzener Schokolade kann man Tannenbäumchen auf ein Backpapier spritzen, diese erkalten lassen und als Deko auf das Eierlikör-Mousse geben.

[Link zum Rezept: Schokomousse a la Tanne mit VERPOORTEN](#)

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