

# Mousse au VERPOORTEN ORIGINAL

## Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb: Oster-Rezepte mit VERPOORTEN

(für 6–8 Portionen Eierlikörmousse)

- 4 Blatt weiße Gelatine
- 4 Eigelb
- 80 g Puderzucker
- 1 Vanilleschote
- 200 ml Milch
- 200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 200 ml frische Sahne



## Zubereitung

1. Zuerst die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Das Eigelb und den Puderzucker so lange aufschlagen, bis eine fast weiße, dickliche Creme entstanden ist.
3. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen, mit Milch in eine Pfanne geben und unter Rühren aufkochen. Dann die Milch langsam zur Eicreme gießen und in die Pfanne zurückgeben, nochmals kurz vors Kochen bringen. Sofort vom Feuer nehmen und durch ein Sieb in eine Schüssel gießen.
4. Die Gelatine gut ausdrücken und unter Rühren in der heißen Creme auflösen. Zu guter letzt den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör beifügen. Die Creme kalt stellen, bis sie dem Rand entlang zu gelieren beginnt. Die Sahne steif schlagen und unter die gelierende Creme ziehen, anschl. für mind. 2 Std., ggf. etwas länger, kalt stellen.
5. Zum Servieren die Eierlikörmousse mit Hilfe von einem Esslöffel als Nocken abstechen und anrichten.

## Leser-Tipp

Wer möchte kann das Mousse mit Fruchtsauce oder einem leicht säuerlichen Apfel,-, Birnen,- oder Quittenkompott servieren.

[Link zum Rezept: Mousse au VERPOORTEN ORIGINAL](#)

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