

Tartelettes mit Eierlikörmousse und Erdbeeren

Zutaten

- 1 Pkg HUG Dessert-Tartelette „Carré“
- 1 Pkg Erdbeeren

Eierlikörmousse:

- 5 Blatt Gelatine
- 3 Eier
- ausgeschabtes Mark von einer Vanilleschote
- 180 g Zucker
- 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 250 g Schlagsahne



Zubereitung

Eierlikör-Mousse: Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eier, Vanillemark und 60 g Zucker sehr cremig aufschlagen u. den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör tröpfchenweise unterrühren. Die Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze auflösen. 6 El Creme einrühren und mit der restlichen Creme verrühren. Die Sahne steif schlagen. Wenn die Creme zu gelieren beginnt, die Sahne mit dem Schneebesen unterheben. Die Eierlikör-Mousse in die Tartelettes füllen und ca. 2 Stunden kalt stellen.

Die Erdbeeren waschen, putzen, schneiden und auf den befüllten Tartelettes schön dekorieren und sofort genießen.

[Link zum Rezept: Tartelettes mit Eierlikörmousse und Erdbeeren](#)

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