

Petit Fours mit Eierlikörcreme

Zutaten

Für den Biskuit der Petit Fours:

- 6 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Vanillezuckerpäckchen
- 50 g Speisestärke
- 150 g Mehl
- 1 TI Backpulver

Für die Eierlikörcreme:

- 100 g weiße Schokolade
- 90 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 20 g Margarine
- 1 Vanilleschote

Und eine Kuchenglasur



Zubereitung

Eier trennen, Eiweiß mit 100 g Zucker und dem Vanillezucker steif schlagen. Der Eischnee muss weiß glänzen und so fest sein, dass Spitzen rausgezogen werden können und nicht "umfallen". Das Eigelb mit den restlichen 100 g Zucker gelbweiß aufschlagen. Das Eigelb nun auf den Eischnee streichen und die Massen vorsichtig vermischen, damit der Eischnee nicht zusammen fällt. Mehl, Backpulver und Stärke auf die Masse sieben und nochmal vorsichtig unterheben. Den Teig nun auf ein Backblech streichen und bei 160 Grad Umluft ca. 15 Minuten backen. Nun den Teig komplett auskühlen lassen. Dann aus dem Teig Rechtecke (ca. 4 x 2 cm) ausschneiden und zur Seite legen.

Jetzt die Eierlikörcreme zubereiten. Dafür zuerst die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Dann den Eierlikör zusammen mit dem Mark der Vanilleschote aufkochen und auf die geschmolzene Schokolade gießen. Nun beides vermischen, bis eine glatte Masse entsteht. Jetzt die Butter mit Hilfe eines Stabmixers unter die Masse mischen und kurz abkühlen lassen. Die Eierlikörcreme auf die einzelnen Rechtecke streichen und jeweils drei von den Rechtecken aufeinander stapeln.

Nun können die Petit Fours noch mit Kuchenglasur überzogen werden.

Leser-Tipp

Perfekt zum Vorbereiten, hält sich gekühlt bis zu einer Woche!

[Link zum Rezept: Petit Fours mit Eierlikörcreme](#)