

Suesser Gewinner mit Eierlikoer

Zutaten

leicht geeiste Erdbeergrütze:

- 500 g Erdbeeren
- 2 El Johannisbeersaft
- 200 ml Wasser
- 1 El Kartoffelmehl
- 2 El Zucker

Eierlikör-Mousse:

- 200 ml Schlagsahne
- 2 Blatt Gelatine
- 2 Eier (M)
- 1 El Vanillezucker
- 8 El VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Schoko-Küsse

Dekofiguren

Zubereitung

leicht geeiste Erdbeergrütze:

Erdbeeren waschen und in kleine Stücke schneiden. Wasser und Johannisbeersaft zum kochen bringen, Zucker einrühren und vom Herd nehmen. Kartoffelmehl in etwas kaltem Wasser einrühren und in die andere Flüssigkeit geben, wenn alles andickt, die Erdbeeren mit unterrühren! Danach gebe ich die Grütze in eine flache Form mit Rand und gebe alles in den Froster, damit die Grütze leicht eist!

Eierlikör-Mousse:

Sahne halb steif schlagen. Gelatine gem. Packungsbeschreibung in kaltem Wasser einweichen. Eier und Zucker verrühren über heißem Wasserdampf ca. 10 min. schaumig rühren, bis eine cremige u. feste Masse entstanden ist. Rührschüssel von der Wärme nehmen, Gelatine gut ausdrücken und unter rühren in die Masse geben, dann den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazugeben, die Schüssel in kaltes Wasser stellen und unter rühren abkühlen lassen, dann die Sahne unterheben und mindestens eine Stunde kaltstellen!

Ich serviere den Nachtisch wie auf dem Bild zusehen, getrennt in einer Schüssel, so kommen die Kinder nicht an den Likör! Anrichten siehe Bild!

Leser-Tipp

Sind keine Kinder mit beim Essen, stell ich ein umgedrehtes breites Glas in die Mitte der Form und fülle daneben die Grütze ein und laß sie abkühlen. So habe ich nach dem abkühlen die Form, in die ich die Eierlikör-Mousse geben kann!



[Link zum Rezept: Suesser Gewinner mit Eierlikoer](#)

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