

Mit Verpoorten-Mousse gefüllte Kaffeekissen

Zutaten

für die Kaffeekissen:

600 ml Kaffee

100 g Weichweizengrieß

Zucker nach Geschmack

Frittieröl

für die Eierlikör-Mousse:

4 Eigelb

4 Eiweiß

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

400 ml Sahne

4 Blatt Gelatine

Zucker nach Geschmack

außerdem eine Küchenspritze



Zubereitung

Das Eiweiß und die Sahne steif schlagen. Kühl stellen. Die Eigelbe über dem Wasserbad schlagen, bis sie eine cremige Konsistenz erreicht haben, dabei nach und nach den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör einfließen lassen. Die Eigelbcreme abkühlen lassen. Eiweiß und Sahne unterheben. Gelatine auflösen und in die Creme rühren. Kalt stellen, damit die Eierlikör-Mousse etwas fester wird.

In der Zwischenzeit den Kaffee in einem Topf erhitzen und den Grieß einrieseln lassen. Unter Rühren einen schweren Grießbrei daraus kochen. Ich habe weder bei der Eierlikör-Mousse, noch bei den "Kissen" Zucker verwendet, da dieses Eierlikördessert zum Schluss mit Puderzucker berieselt wird und dadurch (nach meinem Geschmack) genug Süße erhält.

Den Grießteig abkühlen lassen, dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Frittierfett auf 180 Grad erhitzen. Aus dem Grießteig Quadrate ausstechen und in das heiße Fett geben. Wenn sie sich "aufplustern" und schon wie Kissen aussehen, einmal kurz wenden, dann auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Eine Küchenspritze mit der Eierlikör-Mousse füllen und diese vorsichtig in die noch heißen Kissen spritzen (die Kissen fallen zusammen, wenn sie zu sehr abgekühlt sind). Die gefüllten Kissen gleich kalt stellen, damit die Mousse sich wieder verfestigen kann.

Die abgekühlten Kaffeekissen mit Puderzucker bestäuben.

Leser-Tipp

Die gefüllten Kaffeekissen schmecken ein wenig wie "Schmalzkuchen Mutzen aus Kaffee mit Eierlikörkern"... sehr, sehr lecker!

[Link zum Rezept: Mit Verpoorten-Mousse gefüllte Kaffeekissen](#)