

## zweierlei Eierlikör-Mousse auf einem Bett aus heißen Kirschen

### Zutaten

für 4 Portionen Eierlikör-Mousse:

Mousse:

400 ml Sahne

4 Eigelb

60 g Zucker

6 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

3 Pkg Tortenguss klar

1 TI Zimt

1 MSp gemahlene Nelken

1 MSp Lebkuchengewürz



heiße Kirschen:

175 g entsteinte Kirschen (entspricht ½ Glas)

60 ml Kirschsafte (von den abgetropften Kirschen)

40 g Zucker

2 EL Kirschsafte (von den abgetropften Kirschen)

1 EL Speisestärke

### Zubereitung

Mousse:

Zu Beginn die Sahne steif schlagen. Das Eigelb vom Eiweiß trennen und lediglich das Eigelb in einer zweiten Schüssel mit dem Zucker und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren. Nun die Sahne unterheben. Einen Topf auf den Herd setzen, Ei-VERPOORTEN-Sahne-Masse hineingeben und zusammen mit dem Tortenguss auf höchster Stufe aufkochen lassen. Vorsicht: Gut durchrühren, Anbrennungsgefahr!

Sobald die Creme anfängt zu kochen und sich in eine steife Masse wandelt, alles aus dem Topf zu gleichen Mengen in zwei Schüsseln geben. Die Eine kann direkt zum Abkühlen, der zweiten werden noch die Gewürze zugegeben und verrührt. Hier kann man gerne variieren. Meine Ideen: Schokostückchen, Kakao oder Nüsse.

heiße Kirschen:

Für die heißen Kirschen 60 ml Kirschsafte zusammen mit dem Zucker aufkochen lassen. Die Speisestärke in 2 EL Kirschsafte auflösen und zu dem kochenden Zucker-Kirschsafte geben. Sobald die Masse dickflüssig ist, den Topf vom Herd nehmen und die Kirschen unterrühren. Wem diese Variante zu süß ist, kann nur die Hälfte des Zuckers nehmen. Wer gerne beschwipst Kirschen hat, darf 20 ml des Kirschsafte durch Rum ersetzen.

Servieren:

In einem Schälchen ein Bett aus Kirschen legen und die Eierlikör-Mousse darauf geben. Gerne kann man diese noch mit Plätzchen oder Schokoraseln garnieren.

[Link zum Rezept: zweierlei Eierlikör-Mousse auf einem Bett aus heißen Kirschen](#)

# zweierlei Eierlikör-Mousse auf einem Bett aus heißen Kirschen

## **Leser-Tipp**

Das Dessert kann im Vorfeld zubereitet werden. Somit muss man vor dem Servieren lediglich die "heißen Kirschen" in der Mikrowelle (30 - 60 sec / 800 Watt) erhitzen oder man kann sie kalt genießen.

[Link zum Rezept: zweierlei Eierlikör-Mousse auf einem Bett aus heißen Kirschen](#)

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