

Winterliche Verpoorten-Maronenmousse

Zutaten

Eierlikör-Mousse für 4 Personen:

250 g küchenfertige Maronen

200 ml Milch

1 Vanilleschote

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

2 Eier

2 El Zucker

200 ml Schlagsahne

200 g Mascarpone

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

etwa 50 g Schokolade zum Raspeln



Zubereitung

Die Milch in einem Topf aufkochen. Die Vanilleschote aufschneiden und in die Milch geben. Maronen hinzufügen. Etwa 20 Minuten weich köcheln lassen. Die Vanilleschote entfernen und die Maronenmasse pürieren. Im heißen Wasserbad die zwei Eier mit dem Zucker cremig aufschlagen, dabei 200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Die Sahne steif schlagen. Die Eierlikörcreme und die Schlagsahne unter die Maronenmasse rühren. Die Hälfte der Schokolade raspeln und unterrühren. In Dessertgläser füllen.

Die Mascarpone mit den weiteren 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör glatt rühren. In einen Spritzbeutel füllen und die Desserts damit ausgarnieren. Die restliche Schokolade raspeln und die Desserts damit bestreuen.

[Link zum Rezept: Winterliche Verpoorten-Maronenmousse](#)

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