

Mousse au Choc und Mousse au Verpoorten

Zutaten

Eierlikördessert für ca. 6 Personen:

7 Eier

220 g Zucker

2 Pkg Vanillinzucker

1 Pkg weiße Gelatine

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

400 ml Sahne

200 g Zartbitterschokolade

1 Prise Salz



Schlagsahne und Schokoladenraspeln zur Verzierung.

Zubereitung

Die Eier trennen. Die Schokolade bei kleiner Temperatur auf dem Herd schmelzen lassen. Die Gelatine einweichen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Sahne steif schlagen. Die Eigelbe mit dem Zucker und dem Vanillinzucker schaumig schlagen. Dann die Eiermasse gleichmäßig auf zwei Schüsseln aufteilen.

Unter die eine Hälfte langsam die Schokolade rühren. Unter die andere Hälfte die aufgelöste Gelatine rühren. Unter das Schokoladenmousse dann zuerst die Hälfte des Eischnees und dann die Hälfte der Schlagsahne unterheben. Und die helle Verpoortenmousse ebenso zuerst den Eischnee und dann die Schlagsahne unterheben, sobald die Gelatine anfängt, dicklich zu werden. Die beiden Moussesorten schichtweise in hohe Dessertgläser einfüllen. Die Menge ist ausreichend für ca. 6 Gläser bzw. Personen. Nach Geschmack kann am Schluss mit ein wenig Schlagsahne und Schokoladenstreuseln verziert werden.

Leser-Tipp

Dieses Dessert können Sie sehr gut schon einen Tag vorher vorbereiten. Die Kombination des herben Schokoladenmousse und des süßen Verpoorten-Mousse ist sehr lecker.

[Link zum Rezept: Mousse au Choc und Mousse au Verpoorten](#)

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