

winterliches Eierlikörmousse mit Biss

Zutaten

Eierlikörmousse für 4 Personen:

Eierlikörmousse:

80 g Schokolade, weiß

2 Blatt Gelatine

2 Eier

80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

250 ml Schlagsahne

1 Orange, unbehandelt

arabisches Kaffeegewürz

Zimt

Florentiner

20 g Butter

50 g Zucker

1 Pkg Vanillezucker

100 ml Sahne

100 ml Mandelsplitter

20 g Kuvertüre



Zubereitung

Die Schokolade in Stücke zerbrechen, Schüssel auf einem Topf mit köchelndem Wasser unter Rühren auflösen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelbe mit 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einer Schüssel über dem Wasserbad schaumig aufschlagen bis eine luftige, schaumige Konsistenz entstanden ist. Die aufgelöste Schokolade unter Rühren zugeben, Gelatine gut ausdrücken und zusammen mit dem restlichen VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör untermischen. Etwas Schale der Orange abreiben. Die Schokoladenmasse mit Zimt, arabischem Kaffeegewürz und Orangenabrieb abschmecken. Zum Schluss die Sahne cremig aufschlagen und mit den Florentinerstücken vorsichtig unter die Schokoladenmasse rühren. In Gläser füllen und für etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Butter in einer beschichteten Pfanne auf Stufe 3 erhitzen. Vanillezucker und Zucker zufügen. Unter ständigem Rühren leicht bräunen. Wenn der Zucker karamellisiert, die Sahne zufügen. Dabei weiter rühren. Die Masse solange kochen, bis sie gleichmäßig und dickflüssig wird, Die Mandelsplitter unterheben. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Je 1 TL der Mischung darauf geben. Die Florentiner beim Backen stark auseinanderlaufen. Den Ofen auf 200° vorheizen und die Florentiner auf der mittleren Schiene in ca. 12 Min. hellbraun backen. Die Florentiner noch heiß mit einem runden Ausstecher in Talerform schieben. Die dunkle Kuvertüre nach Anleitung schmelzen und mit einer Gabel als Fäden über die Florentiner ziehen.

Vier kalte Florentiner in einem Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz darüber walken, bis grobe Stücke entstehen.

Vor dem Servieren einen Florentiner in das Glas stecken.

[Link zum Rezept: winterliches Eierlikörmousse mit Biss](#)

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

winterliches Eierlikörmousse mit Biss

[Link zum Rezept: winterliches Eierlikörmousse mit Biss](#)

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