

Winterliche Schokomousse mit Verpoortensahne

Zutaten

Schokomousse mit Eierlikörsahne für 4 Portionen:

für die Schokomousse:

- 3 Eier
- 200 ml Sahne
- 200 g Zartbitterschokolade
- 40 g Zucker
- 1/2 Tl gemahlene Vanille
- 1 Msp gemahlene Tonkabohne
- 1 Msp Zimt
- 1 El Orangenabrieb einer Bio-Orange

für die Verpoorten-Sahne:

- 200 ml Sahne
- 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 Pkg Vanillezucker
- 1/2 Pkg Sahnesteiff

4 Dessertgläser

Zubereitung

Schokomousse:

Eier trennen. Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen. Schokolade grob hacken, schmelzen und etwas abkühlen lassen. Eigelb mit dem Zucker schaumig aufschlagen und anschließend die noch flüssige Schokolade unterrühren. Danach die Sahne und den Eischnee unterheben und mit gemahlener Vanille, etwas gemahlener Tonkabohne, Orangenabrieb und einer Prise Zimt verfeinern. Schokomousse in Dessertgläser füllen.

Verpoorten Sahne :

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Vanillezucker und 1/2 Pkg Sahnesteiff in die Sahne einrühren. Sahne mit dem Rührbesen steif schlagen und abschließend mit Hilfe eines Spritzbeutel über die Mousse geben.

Die Mousse für ca 1 Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.



[Link zum Rezept: Winterliche Schokomousse mit Verpoortensahne](#)

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