

Schokoladenmousse-Duett mit Eierlikör "Verpoorten-Schokoladen-Mousse"

Zutaten

Eierlikördessert für 6 Personen:

2 Eier

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

150 g weiße Schokolade

100 g dunkle Schokolade

300 ml Sahne

1 Pkg Gelatine fix (Gelatine ohne Auflösen)



für die Deko:

Schokoladendekor in hell und dunkel

Zubereitung

Eier trennen, in 2 separaten Schüsseln jeweils 1 Eigelb mit 50ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren und einmal die geschmolzene weiße Schokolade und einmal die geschmolzene dunkle Schokolade unterrühren. Eiweiß zu Schnee schlagen, Sahne zusammen mit Gelatine fix steif schlagen, jeweils die Hälfte des Eischnees und die Hälfte der Sahne vorsichtig unter die Schokoladenmassen heben. Eischnee und Sahne sollten möglichst nicht zusammenfallen, damit die Mousse eine luftige Konsistenz erhält.

Mousse in Schalen oder Dessertringe füllen, 2 Stunden kalt stellen und vor dem Servieren mit Schokoladendekor verzieren.

Leser-Tipp

An alle Mousse au chocolat Fans: Unbedingt diese Variante mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör probieren! Einfach nur LECKER!

[Link zum Rezept: Schokoladenmousse-Duett mit Eierlikör "Verpoorten-Schokoladen-Mousse"](#)