

himmlisches Eierlikör-Mousse mit Erdbeerspiegel in Push Up Cake Pops

Zutaten

für 8 Push Up Cake Pops:

Eierlikörkuchenbrösel

Eierlikörmousse:

80 g Schokolade, weiß

2 Blatt Gelatine

2 Eier

80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

250 ml Schlagsahne

1 unbehandelte Orange

arabisches Kaffeegewürz

Zimt

Schokoladenmousse:

130 g Zartbitterkuvertüre

250 g Sahne

10–12 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 Msp. abgeriebene unbehandelte Bio- Orangenschale

milde Chiliflocken

250 g Erdbeeren

Puderzucker

für die Oster-Dekoration:

Geleehasen

Zubereitung

Eierlikörmousse:

Schokolade in Stücke zerbrechen, in einer Schüssel über dem Wasserbad auflösen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelbe mit 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einer Schüssel über dem Wasserbad schaumig aufschlagen bis eine schaumige Masse 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 unter die Schokoladenmasse rühren.

Schokoladenmousse:

Kuvertüre klein hacken, in eine Schüssel geben, über Wasserbad unter Rühren schmelzen. Leicht abkühlen lassen. Die Sahne cremig aufschlagen und unter die warme, flüssige Kuvertüre heben. Dabei die Schüssel eventuell noch im heißen Wasserbad stehen lassen – optimal wird die Mousse, wenn die Schokoladensahne eine cremige, glatte Konsistenz aufweist. Zuletzt VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Orangenschale und 1 Prise Chiliflocken unter die Schokoladenmousse.



[Link zum Rezept: himmlisches Eierlikör-Mousse mit Erdbeerspiegel in Push Up Cake Pops](#)

himmlisches Eierlikör-Mousse mit Erdbeerspiegel in Push Up Cake Pops

Die Erdbeeren mit dem Puderzucker pürieren (evtl. etwas Fruchtfix unterrühren, falls die Masse zu dünn).

Die Eierlikörkuchenbrösel in die Push Up Cake Pops geben. Darüber das Eierlikörmousse, dann das Schokoladenmousse und noch einmal das Eierlikörmousse. Zu Schluss die Erdbeermasse. Obenauf ein Geleehäschen setzen.

[Link zum Rezept: himmlisches Eierlikör-Mousse mit Erdbeerspiegel in Push Up Cake Pops](#)

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