

Dreierlei mit Ei Ei Ei Verpoorten-Mousse

Zutaten

alle Angaben für 4 Personen:

Mousse:

250 g Quark

200 g Mascarpone

30 g Puderzucker

75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

200 ml geschlagene Sahne

Topping 1 (Zitronengelee):

150 ml Zitronensaft

Abrieb von 2 Bio-Zitronen

2 Ei Zucker

3 Blatt Gelatine

Topping 2 (Erdbeermus):

200 g Erdbeeren

2 Ei Grand Marnier

eventuell etwas Zucker

Topping 3 (Basilikummus):

Blätter von 1/2 Bund Basilikum

2 Ei neutrales Pflanzenöl

Saft von einer Zitrone

1 Ei Zucker

Deko:

Basilikumblättchen, Zitronenscheiben, ganze Erdbeeren

Zubereitung

Quark, Mascarpone, Zucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör sorgfältig miteinander verrühren, geschlagene Sahne vorsichtig unterheben, in 12 kleine Gläser oder Schälchen abfüllen.

Zitronengelee:



[Link zum Rezept: Dreierlei mit Ei Ei Ei Verpoorten-Mousse](#)

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

Dreierlei mit Ei Ei Ei Verpoorten-Mousse

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Zitronensaft und Schale zusammen mit dem Zucker in einem Topf erhitzen und 2 Minuten köcheln lassen. Durch ein Sieb gießen, Gelatine ausdrücken und in der noch warmen Flüssigkeit sorgfältig auflösen. Erkalten lassen und auf 4 Gläser mit Mousse verteilen.

Erdbeermus:

Erdbeeren mit Grand Marnier zusammen pürieren, falls nötig noch etwas Zucker zufügen. Ebenfalls auf 4 Gläser mit Mousse verteilen.

Basilikummus:

alle Zutaten zusammen pürieren, auf die restlichen Gläser verteilen

Vor dem Anrichten 2 Stunden durchkühlen lassen. Mit Basilikumblättchen Zitronenscheiben und Erdbeeren dekorieren.

[Link zum Rezept: Dreierlei mit Ei Ei Ei Verpoorten-Mousse](#)

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