

# VERPOORTENS WINTERLICHES DESSERTGESTÖBER

## Zutaten

Souffle

15 g Butter

80 g Mehl

100 ml Milch

30 g Zartbitterschokolade

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

100 g Zucker

6 Eier

Orangen-Eierlikörmousse

6 Blätter weiße Gelatine

6 Eigelb

125 g Puderzucker

250 g Mascarpone

1 Orange (unbehandelt)

2 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

250 ml Sahne

Gewürzkirschen

1 Glas Kirschen

Zimt, Anis, Nelken, Vanilleschote

## Zubereitung

Die Milch mit dem Zucker und der Butter in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann die Zartbitterschokolade und danach das Mehl unterrühren.

Die Eier trennen. Das Eigelb und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter die Masse rühren und das Eiweiß sehr steif schlagen und unterheben.

Die Auflaufform einfetten und die Masse in die Auflaufform geben.

Auf 175 °C ca. 10 Minuten anbacken, dann auf 200 °C weitere 10 Minuten fertigbacken.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb mit Puderzucker schaumig rühren, dann Mascarpone dazugeben, gut vermischen und kalt stellen. Die Schale der Orange fein abreiben (dabei nicht das Weiße abreiben). Die Orange auspressen, 6 EL Saft und ca. 1 EL Schale zur Eigelb-Masse geben und mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör vermischen. Gelatine tropfnass bei milder Hitze auflösen und mit der Masse verrühren. Die Masse kalt stellen. Die Sahne steif schlagen und unter die Masse heben. Die Mousse möglichst über Nacht kalt stellen.

Die Kirschen abtropfen lassen und den Saft auffangen.

Den Kirschsafte mit den Gewürzen erhitzen und sirupartig einköcheln lassen.

Die Kirschen unterheben.

Aus der Mousse Nockerln ausstechen und auf Tellern anrichten. Das Souffle mit Puderzucker bestäuben. Die Gewürzkirschen dazugeben.



[Link zum Rezept: VERPOORTENS WINTERLICHES DESSERTGESTÖBER](#)

# VERPOORTENS WINTERLICHES DESSERTGESTÖBER

[Link zum Rezept: VERPOORTENS WINTERLICHES DESSERTGESTÖBER](#)

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