

Eierlikör-Mousse mit Pistazien und Himbeeren

Zutaten

200 ml Schlagsahne
2 Blätter Gelatine
2 Eier
3 EL Zucker
1 TL Vanillezucker
7 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
200 g Himbeeren
Pistazien
Haselnüsse
Waffel-Kekse



Zutaten für Biskuitboden:

2 Eier
60 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
60 g Mehl
1 TL Backpulver

Zubereitung

Zuerst werden die Eier, Zucker und Vanillezucker ganz schaumig geschlagen. In der Zwischenzeit das Mehl mit dem Backpulver vermischen. Die Mehlmischung nun sieben und unter die Ei-Zuckermasse heben.

Den Teig in eine Backform geben und bei 175°C (Umluft) für ca. 25 Min. backen. Nach dem Backen abkühlen lassen.

200 ml Schlagsahne halb steif schlagen. 2 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2 Eier, 3 EL Zucker und 1 TL Vanillezucker in einer Metallschüssel mit den Quirlen verrühren.
Über einem heißen, nicht kochendem Wasserbad ca. 8 Min. schaumig rühren, bis eine cremig-feste Masse entsteht.

Topf vom Herd nehmen, Gelatine gut ausdrücken und unter leichtem Rühren in der heißen Masse auflösen. 7-8 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Die Schüssel in ein Spülbecken mit kaltem Wasser stellen und die Masse unter Rühren abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit sollte man die Förmchen oder Dessertringe vorbereiten und auf ein Tablett oder ähnliches, das mit Backpapier oder Folie ausgelegt ist, stellen.

In die ausgelegten Förmchen das Eierlikör Mousse füllen, ca. 2 Std. kühlstellen.

Jeweils einen Keks auf die Eierlikör-Mousse legen. Mit karamellisierten Pistazien und Haselnüssen verzieren und mit Himbeeren dekorieren.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Mousse mit Pistazien und Himbeeren](#)

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