

Oreo-Schokotraum mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

3 Eiweiß
200 ml Sahne
200 g Zartbitterschokolade
100 g Vollmilchschokolade
12 Oreo Kekse
VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Zubereitung

Zuerst schlagen sie das Eiweiß steif. Die Schokolade schmelzen sie im Wasserbad und lassen sie etwas abkühlen. Dann wird die kalte Sahne steif geschlagen.
Jetzt rühren sie die Schokolade in das Eiweiß, dann wird die steife Sahne untergehoben.
Die Oreo Kekse zermahlen sie mit einem Mörser.
Zum Schluss schichten sie ihr Dessert in ein Glas, abwechselnd.
Dann kommt alles für mindestens 2 Std. in den Kühlschrank.
Kurz vor dem Servieren kommt der VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör über das Schokoladenmousse.

Leser-Tipp

Schön kalt schmeckt es am besten.

[Link zum Rezept: Oreo-Schokotraum mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

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