

# Eierlikör Creme Mousse mit Haselnuss

## Zutaten

Für ca. 10 Portionen:

500 g Quark 40% Fett  
2 FL Rama Cremefine  
3 Pkg Vanillezucker  
50 g Rohrzucker  
200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
8 EL Haselnusspaste



## Zubereitung

Beginnt damit den Quark mit dem Vanillezucker und dem Rohrzucker zu verrühren. Von dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör füllt ihr ca. 40 ml ab und stellt ihn auf die Seite. Den Rest schüttet ihr zum Quark und rührt so lange, bis eine geschmeidige Creme entsteht. In einer separaten Schüssel schlägt ihr das Cremefine sehr steif. Ist das Cremefine steif geschlagen, gebt ihr die Quarkcreme dazu und verrührt auf langsamer Stufe alles glatt. Legt ein Sieb mit einem Geschirrtuch aus und stellt dieses in eine größere Schüssel. Evtl. etwas unter das Sieb stellen, damit es erhöht ist.

Füllt die Creme in das ausgelegte Sieb und stellt es für mind. 20 Stunden in den Kühlschrank. Nach der Ruhezeit sammelt sich einiges an Flüssigkeit in der Schüssel, schüttet sie einfach weg.

Als Nächstes bereiten wir die Teller zu. Gebt eure Haselnusspaste (nicht mit Nutella verwechseln) in einen Spritzbeutel mit einer kleinen Lochtülle und spritzt die Muster auf. Überlegt euch, wo ihr die Nockerln platzieren möchtet und gebt auf diese Stelle auch noch etwas von der Haselnusspaste. Jetzt benötigen wir den restlichen VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, füllt ihn in die Muster aus Haselnusspaste.

Mit Hilfe eines Löffels formt ihr zwei Nockerln und drapiert sie auf eurem Teller.

Fertig ist die Leckerei :)

Liebe Grüße Mel von Mel's Sweet Sugar Dreams

[Link zum Rezept: Eierlikör Creme Mousse mit Haselnuss](#)

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