

Beschwipstes Schokoladenmousse mit Himbeermark und Verpoorten Eierlikör Mascarpone

Zutaten

Für 10 Portionen (Im 100 ml Glas)

Schokoladenmousse:

200 g Milka Alpenmilch Schokolade
100 ml Milch
25 g Kakaopulver (2 EL)
10 g Butter
2 Blatt weiße Gelatine
3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
¼ TL Nescafé-Pulver
600 ml Sahne
1 Pkg Sahnesteif

Himbeersoße:

150 g Himbeeren, aufgetaut
1,5 TL Zitronensaft (1/4 Zitrone)
20 g Puderzucker
1 Blatt Gelatine, rot

Verpoorten Eierlikör Mascarpone:

100 g Mascarpone
3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 TL Sommerblüten-Honig

Zubereitung

Schokoladenmousse:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Schokolade mit einem Messer grob hacken.
Kakaopulver mit etwas kalter Milch gut glattrühren.
Restliche Milch zugeben und erhitzen, vom Feuer nehmen.
Anschließend Kaffeepulver, ausgedrückte Gelatine und zerkleinerte Schokolade sowie Butter zur Kakaomilch geben und schmelzen.
Kalt stellen – sollte noch leicht lauwarm sein.
Sahne mit Sahnesteif gut steif schlagen.
Schlagsahne und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör schrittweise unter die Schokoladenmasse heben.
Portionieren und kalt stellen.

Himbeersoße:

Gelatine einweichen.
Himbeeren auftauen, mit Zucker und Zitronensaft mit dem Mixstab gut mixen.
Ausgedrückte Gelatine mit etwas Himbeersoße erwärmen.
Die aufgelöste Gelatine unter die Soße rühren.
Die Soße durch ein feines Sieb streichen.
Auf das Mousse geben und im Kühlschrank aufbewahren.



[Link zum Rezept: Beschwipstes Schokoladenmousse mit Himbeermark und Verpoorten Eierlikör Mascarpone](#)

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

Beschwipstes Schokoladenmousse mit Himbeermark und Verpoorten Eierlikör Mascarpone

Verpoorten Eierlikör Mascarpone:

Alle Zutaten vermengen und auf die ausgekühlte Mousse geben, mit frischer Himbeere und Zitronenmelisse dekorieren.

Gutes Gelingen wünscht Bernd Leuze aus dem Schwabenland.

Leser-Tipp

Schmeckt nicht nur zur Osterzeit.

[Link zum Rezept: Beschwipstes Schokoladenmousse mit Himbeermark und Verpoorten Eierlikör Mascarpone](#)

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