

Schoko-Ei mit feiner Cappuccino-Creme und Eierlikör

Zutaten

- 1 Tafel dunkle Schokolade (65% Kakaoanteil)
- 150 g Mascarpone
- 50 g Sahnejoghurt
- 50 g Schlagsahne
- 1 Pkg Vanillezucker
- ½ Portion lösliches Cappuccino-Pulver
(Inhalt für eine halbe Tasse)
- 1 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Zubereitung

Die Mascarpone mit dem Sahnejoghurt, Vanillezucker, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und dem Cappuccinopulver verrühren. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Masse kalt stellen.

Für die Schoko-Eier nehme man 4 echte Eier der Größe M oder L und umwickelt diese mit Frischhaltefolie oder Alufolie. Am besten oben ein bisschen Folie zusammendrehen, um die Eier gut anfassen zu können. Nun die Schokolade in kleine Stücke brechen und in einem Topf über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die flüssige Schokolade schön glatt rühren. Anschließend die Eier bis zur Hälfte in die flüssige Schokolade tauchen, abtropfen lassen und dabei das Ei drehen und dann solange in eine Schüssel mit eiskaltem Wasser tauchen, bis die Schokolade fest wird.

Anschließend die Schokoladeneier aus dem Wasser nehmen, mit Küchenkrepp abtupfen und in einen leeren Eierkarton geben (hierbei in jedes Eierfach ein Stück Küchenkrepp legen) und für eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Anschließend die Frischhaltefolie vorsichtig aus den Schokoeiern ziehen und die Cappuccinocreme mit einem Spritzbeutel einfüllen. Mit Schokoborke oder einer Mokkabohne verzieren.

[Link zum Rezept: Schoko-Ei mit feiner Cappuccino-Creme und Eierlikör](#)