

# Eierlikör-Nocken mit Pistazien auf Erdbeerspiegel

## Zutaten

Zutaten für 4 Personen:

Eierlikör-Mousse:

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
200 g Creme fraiche  
40 g Puderzucker  
1 TL Zitronensaft  
1/2 TL Zitronenabrieb  
200 ml Sahne  
1 Pkg gemahlene Gelatine hell, oder 6 Blätter Gelatine  
15 g gehackte Pistazien

Erdbeersauce:

500 g Erdbeeren  
1-2 EL Puderzucker



## Zubereitung

Eierlikör-Mousse:

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Creme fraiche, Puderzucker, Zitronensaft und Zitronenabrieb in einer Schüssel gut verrühren. Die Gelatine einweichen (kalt in wenig Wasser oder Apfelsaft), dann bei milder Hitze auflösen. Gelatine unter die Mousse ziehen und kalt stellen. Sahne steif schlagen. Wenn die Mousse zu gelieren beginnt, die steife Schlagsahne unterziehen. Die Mousse kalt stellen und gut durchkühlen lassen. Erdbeeren waschen, putzen, dann zusammen mit Puderzucker pürieren.

Anrichten:

Erdbeersauce auf tiefe Teller verteilen. Von der Mousse Nocken abstechen (mit zwei Löffeln geht das recht einfach), mit Pistazien bestreuen und auf der Erdbeersauce anrichten.

Anmerkung:

Für dieses Rezept sind Pistazien nicht zwingend notwendig. Wenn man sie weglässt, sollte man das Dessert mit Zitronenmelisse dekorieren.

## Leser-Tipp

Das Rezept lässt sich sehr gut vorbereiten und sieht in großen tiefen Tellern angerichtet sehr gut aus.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Nocken mit Pistazien auf Erdbeerspiegel](#)

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