

Eierlikör-Vanille-Mousse mit Fruchtkern

Zutaten

Eierlikördessert für 6 Personen:

für die Eierlikör-Vanille-Mousse:

400 ml Milch

1 Pkg Vanille-Puddingpulver

5 EL Zucker

2 Pkg Gelatinepulver

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 Becher Sahne

für den Fruchtkern:

65 g Beeren

1 Blatt Gelatine

15 g Zucker

Boden des Törtchen:

6 kleine kreisrunde Schoko-Biskuitböden in der Größe der Silikon-Backform

Zur Deko:

Zartbitterschokolade

Himbeeren

Sahne

Außerdem: Man benötige 1 x Silikon-Backform, mit 6 Halbkugel in der Form, bei mir hatte eine Halbkugel einen Durchmesser von 8,5 cm und dann benötigt man noch für den Fruchtkern eine Silikon-Backform mit kleineren Halbkugeln, da hatten meine Halbkugeln einen Durchmesser von 4 cm. Man könnte dafür jedoch auch eine leere Toffifee-Packung nehmen.

Zubereitung

Fruchtkern:

Gelatine für einige Minuten in kaltes Wasser quellen lassen. Die Beeren mit dem Zucker vermischen und in der Mikrowelle oder auch auf dem Herd in einem Topf erwärmen, dann das Beeren-Zucker-Gemisch pürieren, als nächstes die Gelatine ausdrücken und unter die Beere-Zuckermischung rühren bis es geschmolzen ist. Nun kann die Mischung in die Silikon-



[Link zum Rezept: Eierlikör-Vanille-Mousse mit Fruchtkern](#)

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

Eierlikör-Vanille-Mousse mit Fruchtkern

Förmchen oder auch Toffifee-Förmchen gefüllt werden. Die Form erst für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen und dann für mind. 3 Stunden in den Gefrierschrank.

Der Fruchtkern muss komplett durchgefroren sein zur Weiterverarbeitung.

Zubereitung Eierlikör-Vanille-Mousse:

Die Milch mit dem Zucker und dem Puddingpulver gut verrühren. Auf dem Herd kurz aufkochen lassen bis der Pudding dick wird. Die Gelatine laut Packungsanleitung anrühren. Den Pudding etwas abkühlen lassen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazu rühren. Die aufgequollene Gelatine dazu geben und so lange rühren bis sie sich aufgelöst hat. Auskühlen lassen und in den Kühlschrank stellen. Wenn die Masse anfängt fest zu werden, die geschlagene Sahne unterheben.

Die größere Silikon-Backform etwa $\frac{3}{4}$ mit der Mousse füllen, einen gefrorenen Fruchtkern in die Mitte setzen, etwas eindrücken und zum Abschluss kommt noch der Biskuitboden oben drauf, der auch noch etwas in die Form gedrückt wird. Das ganze kommt dann über Nacht in den Gefrierschrank. Mousse-Törtchen aus der Form lösen, auf einen Teller stürzen und mit geschmolzener Schokolade, Sahne und Himbeeren dekorieren.

Vor dem Servieren 1 Stunde auftauen lassen.

Leser-Tipp

Den Schoko-Biskuit aus einem großen Boden ausstechen.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Vanille-Mousse mit Fruchtkern](#)