

Ricotta-Eierlikör-Mousse im Glas mit Kirschen

Zutaten

Für 4 Portionen:

- ca. 250 g Kirschen, halbiert und den Kern entfernt
- 5 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht in kaltem Wasser für ca. 5 Minuten
- 250 g Ricotta
- 150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 20 g Vanillezucker
- 200 g Sahne, steif geschlagen
- 4 ganze Kirschen für die Deko
- einige Minzblättchen
- zusätzlich VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 4 Dessertgläser



Zubereitung

Gebt den Ricotta, den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und den Vanillezucker in eine Rührschüssel und verrührt alles gut miteinander.

Drückt die eingeweichte Gelatine aus, gebt sie in einen Topf, erhitzt sie kurz, dass sie sich gerade so auflöst und nehmt den Topf von der Hitze. Rührt nun 3 EL der Ricottacreme in die Gelatine. Verrührt diese gut, bevor ihr die Gelatinemasse nun unter Rühren in die restliche Ricottacreme gebt. Nun stellt die Schüssel für ca. 10 Minuten in den Kühlschrank, bis die Masse zu gelieren anfängt. Hebt anschließend die Sahne vorsichtig unter.

Gebt nun so viele halbierte Kirschen in Gläschen, bis der Boden bedeckt ist, gebt darauf jeweils einen Schuss VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör. Darauf gebt ihr nun ca. 2 EL der Ricottacreme. Nun verteilt ihr in den Gläsern die restlichen Kirschen dekorativ am Rand. Gebt nun wieder einen Klecks VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör auf die Creme. Verteilt dann die restliche Creme obendrauf, die ihr ebenfalls mit einem Klecks Eierlikör toppt, und dekoriert mit halbierten Kirschen, jeweils einer Kirsche mit Stiel und einigen Minzblättchen. Lasst nun das Dessert im Kühlschrank für ca. 3 Stunden fest werden.

Viel Spaß beim Genießen.

Leser-Tipp

Das Dessert im Glas eignet sich auch hervorragend zum Mitnehmen.

[Link zum Rezept: Ricotta-Eierlikör-Mousse im Glas mit Kirschen](#)

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