

Eierlikörmousse trifft auf Zitrone

Zutaten

4-6 Bio Zitronen (Menge variiert nach Größe der Zitronen)
200 g Schmand
150 g Sahne
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
30 ml Zitronensaft
4 TL SanApart oder ein ½ Päckchen Sofort Gelatine



etwas Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Die Zitronen unter heißem Wasser waschen und abtrocknen. Den Kopf der Zitronen abschneiden. Die Spitze am Boden der Zitrone auch vorsichtig abschneiden, so dass kein Loch in der Zitrone entsteht und die Zitrone stehen kann. Die Zitronen nun vorsichtig auspressen. Mit einem Löffel den Rest Fruchtfleisch aus der Zitrone entfernen.

Die Sahne mit San Apart steif schlagen. In einer extra Schüssel die restlichen Zutaten zusammen verrühren und die geschlagene Sahne unterheben. (Wer Gelatine verwenden möchte, diese einfach unter die Creme schlagen)

Mit einem Löffel nun die Creme in die Zitronen füllen, mit Puderzucker etwas bestäuben und mit dem Zitronen Deckel abschließen. Nun im Kühlschrank 2-3 Stunden ruhen lassen.

Vor dem Servieren die Zitronen mit Puderzucker bestäuben.

Wer möchte, kann die Creme auch noch mit Schokostreuseln verfeinern. Auch kann man gerne in die Creme noch etwas mehr Zitronensaft geben, aber bitte bedenken, dass die Zitronen, in die die Creme gefüllt wurde, auch noch Säure abgeben.

Sehr leicht, locker und cremig. Ein toller Nachtisch bei dem man dann nur die Löffel spülen muss :-)

Leser-Tipp

Auch in einer Orange super lecker!!

[Link zum Rezept: Eierlikörmousse trifft auf Zitrone](#)

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