

Cremiges Einhorn-Eierlikör-Dessert mit Himbeeren und Kokos

Zutaten

Für 4 Gläser á etwa 300 ml

Kokos-Eierlikör-Mousse:

600 ml Kokosmilch
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
100 g Zucker
6 Blatt Gelatine

Himbeer-Mousse:

600 g Himbeeren
100 g Zucker
6 Blatt Gelatine

Frosting:

150 g Butter, zimmerwarm
150 g Doppelrahmfrischkäse
150 g Puderzucker
1 TL Himbeerpüree ohne Kerne

Außerdem:

8 helle, größere Kekse
100 g Kokosflocken
Weißer Fondant
Bunte, essbare Perlen

Zubereitung

Kokosmilch, Zucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einen Topf geben und erwärmen. Blattgelatine für 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Dann ausdrücken und in der warmen Kokosmilch unter Rühren auflösen. Abkühlen und etwas gelieren lassen.

Himbeeren fein pürieren, dann den Zucker unterrühren. Blattgelatine für 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. In einen kleinen Topf geben und bei geringer Hitze schmelzen lassen. 2 Esslöffel der pürierten Himbeeren dazu geben, umrühren und wieder zurück zum Himbeerpüree geben. Im Kühlschrank etwas gelieren lassen. Dann aus dem Kühlschrank holen.

Kekse fein zerbröseln. Hälfte davon auf die 4 Gläser verteilen. Etwas Himbeer-Mousse hinzugeben, dann Hälfte der Kokosflocken darüber streuen. Etwas von der Kokos-Eierlikör-Mousse in die Gläser füllen, darüber den Rest der Kekse streuen. Rest der Himbeer-Mousse einfüllen, dann den Rest der Kokosflocken darüber streuen. Mit Kokos-Eierlikör-Mousse abschließen. Das Dessert für ca. 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit aus dem weißen Fondant 8 kleine Ohren formen und die essbaren Perlen andrücken. Stränge aus dem Fondant ausrollen. Jeweils 2 Stränge miteinander verdrehen und so zu einem kleinen Horn formen. Jeweils ein Ende der 4 kleinen Hörner vorsichtig zu einer Spitze formen.



[Link zum Rezept: Cremiges Einhorn-Eierlikör-Dessert mit Himbeeren und Kokos](#)

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

Cremiges Einhorn-Eierlikör-Dessert mit Himbeeren und Kokos

Für das Frosting alle Zutaten mit dem Handmixer gut verrühren und für ½ Stunde in den Kühlschrank stellen. Aus dem Kühlschrank holen. Das Frosting in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und auf das Kokos-Eierlikör-Dessert spritzen. Ohren und Einhorn vorsichtig hineinsetzen.

Leser-Tipp

Das Dessert ist sehr gut vorzubereiten. Auch für eine Vielzahl von Gästen braucht man für dieses Einhorn-Eierlikör-Dessert nicht stundenlang in der Küche zu stehen. Meine Erfahrung hat mir bestätigt, dass auch Erwachsene Einhörner mögen.

[Link zum Rezept: Cremiges Einhorn-Eierlikör-Dessert mit Himbeeren und Kokos](#)

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