

# Eierlikör-Schokomousse mit Johannisbeeren und Mandel-Zitrus-Granola

## Zutaten

Für 4 Desserts

### Zitrus-Granola:

150 g Haferflocken  
50 g gehobelte Mandeln  
Abrieb einer halben Bio Orange  
Abrieb einer halben Bio Zitrone  
1 Msp Zimt  
1 Msp Muskatnuss  
1 Msp Ingwer  
1 Msp Piment  
1 Prise Salz  
80 g Honig  
40 ml Kokosöl (geschmolzen)

### Eierlikör-Schokomousse:

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
50 g Weiße Schokolade  
200 g Schlagsahne  
2 Eier  
Saft einer Zitrone  
Abrieb einer halben Bio Zitrone

### Johannisbeer-Topping:

250 g Johannisbeeren  
1 TL Puderzucker  
2 TL Weinbrand  
15 g Speisestärke

### Sonstiges:

1 Handvoll Johannisbeeren  
einige Blätter Minze

## Zubereitung

### Zitrus-Granola:

Die Haferflocken mit den Mandeln, dem Zitrusabrieb und den Gewürzen vermischen. Anschließend das Kokosöl und den Honig homogen unterrühren. Das Granola bei 180°C auf einem mit Backpapier belegtem Backblech ausbreiten und 25 Min. bei 180°C backen. Nach der Hälfte der Backzeit das Granola einmal wenden. Das Granola auskühlen lassen.

### Eierlikör-Schokomousse:



[Link zum Rezept: Eierlikör-Schokomousse mit Johannisbeeren und Mandel-Zitrus-Granola](#)

# Eierlikör-Schokomousse mit Johannisbeeren und Mandel-Zitrus-Granola

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Eier trennen. Die Eigelbe zusammen mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör über einem Wasserbad schaumig aufschlagen, dann die geschmolzene Schokolade und den Zitronensaft und Abrieb unterrühren. Das Eiweiß und die Sahne jeweils steifschlagen und dann abwechselnd unter die Eierlikör-Schokocreme heben. Die Mousse auf 4 Dessertgläser aufteilen und kalt stellen.

## Johannisbeer-Topping:

Die Johannisbeeren waschen, fein pürieren und durch ein Sieb streichen. 2 EL vom Johannisbeersaft abnehmen und beiseite stellen. Den Rest mit Weinbrand und Puderzucker mischen und in einem kleinen Topf erhitzen. Speisestärke mit der abgenommenen kalten Flüssigkeit anrühren, unter die heiße Flüssigkeit rühren und kurz aufkochen lassen. Das Johannisbeer-Topping auf die vorbereitete Eierlikörmousse geben und für min. 1 Stunde kalt stellen.

Zum Servieren die Mousse mit etwas Granola und Johannisbeeren bestreuen und mit Minze dekorieren.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Schokomousse mit Johannisbeeren und Mandel-Zitrus-Granola](#)