

# Eierlikördessert Himbeer-Maracuja-Mousse mit Verpoorten Original

## Zutaten

125 g Himbeeren  
1 Pck. Sofort-Gelatine (entspricht 6 Blättern Gelatine)  
2 Eier  
40 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
Prise Salz  
Zitronenabrieb  
80 ml Maracujasaft  
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
250 g steife Sahne



## Zubereitung

1. Himbeeren waschen und pürieren. Püree durch ein Sieb in eine kleine Schüssel drücken. 1/3 Pck. der Sofort-Gelatine mit dem Himbeeren-Püree vermengen und für eine Stunde kaltstellen.
2. Eier, Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenabrieb in eine Schüssel geben und schaumig rühren. Maracujasaft und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzugeben und gut unterrühren. 2 EL der Flüssigkeit in eine kleine Schüssel geben und mit der restlichen Sofort-Gelatine verrühren. Wieder in die Schüssel geben und gut untermengen. Sahne vorsichtig unterheben, dann die Eierlikör-Maracuja-Mousse in eine Halbkugelform (18 cm) geben. 90 Minuten kaltstellen.
3. Gelierten Himbeer-Kern in die etwas fester gewordene Mousse drücken und Mousse über den Himbeer-Kern streichen, sodass dieser vollständig in der Eierlikör-Maracuja-Mousse verschwindet. 2 Stunden kaltstellen.

[Link zum Rezept: Eierlikördessert Himbeer-Maracuja-Mousse mit Verpoorten Original](#)

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