

Eierlikör-Mousse mit Kirschen und Verpoorten Amaretto-Apricot

Zutaten

für die Kirschen:

- ½ Glas Schattenmorellen
- 200 ml Kirschsafte von den Schattenmorellen
- 2 geh. EL Speisestärke
- ½ TL Muskat
- 1 Spritzer Zitronensaft

für die Eierlikör-Mousse:

- 3 Eier, getrennt
- 60 ml VERPOORTEN Edition Amaretto-Apricot
- 1 EL Zucker
- 1 TL Vanillepaste
- 60 g Puderzucker



Zubereitung

Kirschen:

Gebt 200 ml Kirschsafte in einen kleinen Topf. Davon füllt 2-3 EL in ein Glas, gebt die Speisestärke dazu und rührt alles glatt.

Kocht den Kirschsafte auf, gebt den Muskat und Zitronensaft dazu. Unter ständigem Rühren fügt langsam die Speisestärke-Mischung hinzu.

Bei mittlerer Hitze lasst ihr die Masse ein paar Minuten andicken, bis man die Speisestärke nicht mehr schmeckt. Nehmt den Topf vom Herd und fügt die Kirschen eines ½ Glases Schattenmorellen hinzu.

Verrührt alles vorsichtig, verteilt die Kirschen auf 6 Gläser und stellt diese dann ca. 45 Minuten kalt.

Eierlikör-Mousse:

Zuerst trennt die Eier. Stellt eine Metallschüssel auf einen kleinen Topf mit Wasser, lasst das Wasser aufkochen. Auf diesem Wasserbad verrührt ihr mit einem Schneebesen die Eigelbe, 1 EL Zucker, Vanillepaste und den VERPOORTEN Edition Amaretto-Apricot luftig und schaumig auf. Sobald die Masse andickt, nehmt die Schüssel vom Wasserbad und rührt noch 1-2 Minuten weiter. Stellt die Eigelb-Mischung zur Seite.

Das Eiweiß kommt nun in eine Rührschüssel, schlägt es nun mit der Küchenmaschine oder einem Handrührgerät leicht auf. Gebt den gesamten Puderzucker mit dazu und rührt nun weiter. Nach 5-6 Minuten ist ein luftiger, dichter Eiweißschaum entstanden.

Unter Rühren lasst ihr die Eigelbmischung zum Eischnee laufen und verrührt alles zu einer homogenen Mousse.

Verteilt nun auch die Mousse auf die 6 Gläser, reibt noch ein wenig Muskat obendrauf und fertig ist das Dessert.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Mousse mit Kirschen und Verpoorten Amaretto-Apricot](#)