

Vanillekipferl Mousse mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für 4 VERPOORTEN-Dessertgläser

4 Blatt Gelatine
150 g Vanillekipferl
250 ml Schlagsahne
2 Pck. Vanillezucker
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für die Deko der **Vanillekipferl Mousse mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör**

4 Vanillekipferl
1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
150 ml Sahne



Zubereitung

Gelatine einweichen. 150 g Vanillekipferl zerbröseln. 250 ml Sahne mit Vanillezucker steifschlagen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör ganz leicht erwärmen und ausgedrückte Gelatine hierin auflösen. Zügig unter die Sahne rühren. Vanillekipferl-Brösel unterheben. Vanillekipferl Mousse mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in die Dessertgläser füllen und zwei Stunden kaltstellen.

Vor dem Servieren restliche Sahne steifschlagen und mithilfe eines Spritzbeutels mit Sterntülle auf die Dessertgläser spritzen. Mit Bourbon-Vanillezucker bestreuen und jeweils ein Vanillekipferl auf die Sahnehaube setzen.

[Link zum Rezept: Vanillekipferl Mousse mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2022 (11/2022)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de