

Eierlikör - Mousse 2

Zutaten für: 5 Portionen

50	Gramm	Zucker
25	Gramm	Marzipan
200	ml	Sahne
3	Essl.	Schokoladeraspel
5	Essl.	Eierlikör
1		Sahnesteif
3		Gelatineblätter
3		Eier
		Mandelaroma

Anleitung:

Eier trennen. In einer Schüssel Eigelb und Zucker weißschaumig aufschlagen. Gelatine einweichen. Eierlikör, 3Tr. Mandelaroma, Marzipan und Schokoraspel unter die Eigelbcreme ziehen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und Sahne mit Sahnesteifiger. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen und unter die Eiercreme mischen. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne und Eischnee vorsichtig unterheben. Mousse mind. 3Std. kalt stellen.

20 min Zubereitung 180 min Ruhezeit

Fett 23% ,333 kcal / 100g,238 kcal / Personen, 71 g / Personen