

Eierlikör- mousse



ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN:

- 4 Blatt ZAUBERHAFT BACKEN Gelatine
- 1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN Vanillinzucker
- 100 g LANDFEIN Joghurt
- 100 g ZAUBERHAFT BACKEN weiße Kuvertüre
- 250 ml LANDFEIN Schlagsahne
- 130 ml MAYFLOWER Eierlikör
- 2 EL Puderzucker
- 1 Prise Salz
-
- 4 EL MAYFLOWER Eierlikör
- 1 EL ARDILLA Pistazien
- Beeren für die Deko

ZUBEREITUNG:

1. Die Kuvertüre grob hacken und mit dem Eierlikör sowie Salz über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen und in der Zwischenzeit die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Außerdem die Schlagsahne mit Vanillinzucker und Puderzucker aufschlagen.
3. Zunächst nur ein Drittel der Schlagsahne unter die abkühlende Schokoladenmischung heben, dann die Gelatine einrühren.
4. Anschließend auch den Joghurt untermischen und die übrige Schlagsahne behutsam unterheben.
5. Die Mousse auf Dessertgläser verteilen und über Nacht oder mindestens 8 Stunden im Kühlschrank aushärten lassen.
6. Kurz vor dem Servieren den übrigen Eierlikör zusammen mit gehackten Pistazien und frischen Beeren auf die Mousse verteilen.

