Cremelikör-Mousse

Fans von Baileys, Amarula und Co. werden das Rezept von der Cremelikör-Mousse lieben. Das Haselnusskrokant sorgt dabei für eine Portion Crunch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,3 h

Zutaten

1 Stk.	Eigelb (größe L)
20 g	Zucker
2 Blätter	Gelatine (weiß)
75 ml	Cremelikör
2 EL	Milch
125 ml	Schlagobers
Nach Belieben	Haselnusskrokant

Zubereitung

1. Für die **Cremelikör-Mousse** die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

2. Dann das Eigelb mit dem Zucker in eine Schüssel geben und über einem heißen Wasserbad dick-cremig aufschlagen. Dabei aufpassen, das die Creme nicht zu heiß wird, da sonst das Ei gerinnt.

3. Nun die Gelatine ausdrücken, in einer Schüssel über einem warmen Wasserbad auflösen und unter Rühren in die Ei-Creme einfließen lassen.

4. Jetzt den Likör und die Milch unterrühren und die Masse durch ein Sieb (für den Fall das doch kleine Klümpchen enthalten sind) in eine Schüssel geben. Diese dann kühl stellen, bis die Creme anfängt zu gelieren.

5. Nun das Schlagobers steif schlagen und unter die Creme heben. Letztendlich die Creme in Gläser oder auf Schalen verteilen und mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren die Creme noch mit Haselnusskrokant verzieren.

Tipp

Die Cremelikör-Mousse schmeckt am besten direkt aus dem Kühlschrank serviert. Zur Dekoration, kann man auch an Stelle von Krokant, grobe Keksbrösel verwenden.