

Eierlikör-Zitronenmousse mit Himbeersauce

So simpel und so wirkungsvoll: Das Rezept für Eierlikör-Zitronenmousse mit Himbeersauce löst ganz bestimmt überall Beifall aus!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

Für das Zitronenmousse

100 g	Weißer Schokolade
75 ml	Eierlikör
100 g	Sauerrahm
1 Packung	Vanillezucker
0.5 Stk.	Schale einer Zitrone
0.5 Stk.	Frischen Zitronensaft
200 ml	Schlagobers

Für die Himbeersauce

400 g	Himbeeren
2 TL	Zucker

Zubereitung

1. Für **Eierlikör-Zitronenmousse mit Himbeersauce** zunächst die weiße Schokolade grob hacken und über dem Wasserbad unter gelegentlichem Rühren schmelzen lassen. Vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen.
2. Eierlikör mit Sauerrahm, Vanillezucker, Zitronensaft und -schale verrühren. Sahne steif schlagen. Zuerst die Eierlikör-Mischung unter die abgekühlte Schokolade rühren, dann die Sahne unterheben. Mindestens 1 Stunde lang kalt stellen.

3. In der Zwischenzeit die Himbeeren vorsichtig putzen und waschen. Mit Zucker vermengen und zu einer feinen Sauce pürieren. Bis zum gemeinsamen Servieren mit dem Mousse ebenfalls in den Kühlschrank stellen.

Tipp

Die Eierlikör-Zitronenmousse anstatt mit Himbeersauce auch mal mit Erdbeer- oder Brombeer-Sauce servieren.