Schnelle Eierlikör-Mousse

Die schnelle Eierlikör-Mousse ist ein elegantes Dessert mit schmelzender weißer Schokolade, luftigem Obers, aromatischem Eierlikör und wunderbar cremiger Konsistenz.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

100 ml	Eierlikör
100 g	Weiße Schokolade
250 ml	Schlagobers (Schlagsahne)
0.5 TL	Vanilleextrakt
1 Schuss	Eierlikör (für die Deko)
Nach Belieben	Schokoladenraspeln (für die Deko)
Nach Belieben	Schlagobers (für die Deko)

Zubereitung

1. Für die **schnelle Eierlikör-Mousse** die weiße Schokolade fein hacken und in eine hitzebeständige Schüssel geben. Den Eierlikör in einem kleinen Topf kurz erhitzen – er sollte heiß sein, aber nicht sprudelnd kochen. Den warmen Eierlikör direkt über die Schokolade gießen und kurz stehen lassen, dann langsam verrühren, bis eine glatte, glänzende Creme entsteht. Die Masse etwa 15 Minuten abkühlen lassen.

2. Währenddessen Dessertgläser vorbereiten. Das Schlagobers mit Vanilleextrakt verfeinern und steif schlagen. Sobald die Eierlikör-Schokoladenmasse nur noch lauwarm ist, diese vorsichtig mit einem Schneebesen oder Teigspatel unter das geschlagene Obers heben, bis eine luftige Mousse entsteht. Die Eierlikör-Mousse gleichmäßig auf die Gläser verteilen und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen.

3. Vor dem Servieren nach Belieben mit einem Schuss Eierlikör, Obers und Zartbitterschokoladen-Raspeln dekorieren.

Tipp

Die frische Eierlikör-Mousse noch zusätzlich oder mit Beeren deiner Wahl garnieren.