

# Schnelle Likör-Creme

Wenn überraschend Besuch kommt und eine leckere Süßspeise serviert werden soll, ist die schnelle Likör-Creme gefragt. Das Rezept ist im Handumdrehen zubereitet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 50 min



Foto: Oliver Hallmann

## Zutaten

|           |   |
|-----------|---|
| 2 Stk.    | <a href="#">Eier</a>                      |
| 2 EL      | <a href="#">Zucker</a>                    |
| 1 Packung | <a href="#">Vanillezucker</a>             |
| 3 Blätter | Gelatine                                  |
| 6 EL      | Likör (Whiskey-Sahne)                     |
| 200 ml    | <a href="#">Schlagobers</a>               |
| 200 g     | <a href="#">Erdbeeren</a> (zum Garnieren) |

## Zubereitung

1. Für die schnelle Likör-Creme die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Einen Topf mit Wasser erhitzen. Eier, Zucker und Vanillezucker über dem heißen Wasserbad zu einem dicken Schaum aufschlagen.
2. Einen zweiten Topf mit kaltem Wasser füllen. Die Eier-Zucker-Mischung im kalten Wasserbad so lange schlagen, bis sie deutlich abgekühlt ist. Gelatine ausdrücken und in etwas Wasser auflösen.
3. Likör in die Gelatine einrühren und vorsichtig unter die Eiermasse heben. Schlagobers steif schlagen und ebenfalls untermengen. In Dessertschalen anrichten und mindestens 30 Minuten kalt stellen.
4. In der Zwischenzeit die Erdbeeren gründlich waschen, putzen und je nach Größe halbieren, vierteln oder in Scheiben schneiden. Die Likör-Creme damit dekorieren und servieren.

## **Tipp**

Die schnelle Likör-Creme mit einigen Blättern frische Minze garnieren.