

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

## Zubereitung

- 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.
- 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.