# Schoko-Eierlikör-Mousse

Das Rezept für die Schoko-Eierlikör-Mousse lässt sich gut vorbereiten und ist für die lieben Gäste genau das Richtige.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 3,0 h

**Gesamtzeit:** 3,3 h



## Zutaten

### Für die Mousse

| | |
|---|---|
| 125 g | Zartbitterkuvertüre |
| 250 ml | Schlagobers |
| 4 Stk. | Biskotten |

### Für die Dekoration

| | |
|---|---|
| 100 ml | Schlagobers |
| 1 TL | Vanillezucker |
| Nach Belieben | Eierlikör |
| Nach Belieben | Schokostreusel |

## Zubereitung

1. Für die **Schoko-Eierlikör-Mousse** die Zartbitterkuvertüre zerhacken und in einer Schüssel, über einem heißen Wasserbad, schmelzen lassen. Danach die Schokolade auskühlen lassen.

2. Jetzt die Biskotten in grobe Stücke brechen.

3. Nun das Schlagobers halb steif schlagen. Dann die nicht mehr warme Schokolade

hinzufügen, und die Masse mit dem Mixer nochmals kurz aufschlagen.

4. Die Biskotten unter die Schokomousse heben und auf 2 große, oder (da die Mousse sehr mächtig ist) 4 kleine Gläser bzw. Schalen verteilen. Die Mousse sollte nun für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank.

5. Vor dem Servieren, das Schlagobers mit dem Vanillezucker steif schlagen und mit einem Spritzsack o.ä. auf der Mousse, dekorativ aufspritzen. Zum Schluss beliebig mit Eierlikör übergießen und mit Schokostreuseln garnieren.

## Tipp

Wer bei der Schoko-Eierlikör-Mousse eine Hautbildung vermeiden möchte, kann dies mit etwas Klarsichtfolie direkt auf der Mousse verhindern. Auch Kinder dürfen schlemmen, wenn man den Alkohol einfach weglässt.