

Eierlikör-Mousse

Zutaten | 4-6 Portionen

6 Blatt	weiße Gelatine
200 ml	Eierlikör
200 g	Crème fraîche
40 g	Puderzucker
1	Zitrone
200 g	Schlagsahne
500 g	Erdbeeren
2-3 EL	Puderzucker

Zubereitungszeit: 45 Min.

Zubereitung:

- Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.
- Die Zitrone auspressen und die Schale vorsichtig abschälen.
- Eierlikör, Crème fraîche, 40 g Puderzucker, Zitronensaft und -schale verrühren.
- Die eingeweichte Gelatine vorsichtig ausdrücken, in einen kleinen Topf geben und bei geringer Wärmezufuhr unter ständigem Rühren auflösen (Achtung: Die Gelatine darf nicht zu heiß werden!).
- 2 Esslöffel der Eierlikörcreme unter die Gelatine rühren. Das ganze dann unter die restliche Eierlikörmasse mischen.
- Sahne steif schlagen.
- Wenn die Mousse zu gelieren beginnt, wird die Sahne vorsichtig untergehoben.
- Die Mousse gut durchkühlen lassen.
- Die Erdbeeren putzen, pürieren und mit Puderzucker abschmecken.
- Erdbeersauce auf Teller geben, von der Mousse Nocken abstechen und darauf anrichten.

Tipp:

Sind noch keine frischen Erdbeeren verfügbar kann man auch guten Gewissens zu TK-Früchten greifen. Aufgrund des Alkohols im Eierlikör ist das Rezept nicht für Kinder und Schwangere geeignet.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 201 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
365 kcal	22,3 g	29,1 g	4,49 g	73,1 mg