

# 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, pürrieren 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 |