Eierlikör-Mousse mit Erdbeeren

Dessert » Erdbeer-Dessert

Zutaten (6 Personen)

» 5 Blatt Gelatine
» 3 Ei(er)
» 1 Vanilleschote(n)
» 180g Zucker
» 100ml Eierlikör
» 250g Schlagsahne
» 300g Erdbeeren
» 25g gem. Pistazienkerne
» Minze

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eier mit Vanillemark und 60g Zucker cremig aufschlagen. Eierlikör nach und nach unterrühren. Gelatine ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen. 6EL Creme einrühren, dann mit der restlichen Creme verrühren. Sahne steif schlagen. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Mousse mindestens 4 Stunden kalt stellen.

2. Erdbeeren putzen, waschen und der Länge nach halbieren. 120g Zucker in einer Pfanne erhitzen und goldbraun karamellisieren. Die Erdbeeren darin kurz schwenken. Vom Herd nehmen.

3. Von der Eierlikör-Mousse mit zwei Esslöffeln Nocken abstechen und auf Tellern verteilen. Karamellisierte Erdbeeren darauf anrichten. Mit Pistazien bestreuen und mit Minze verziert servieren.

Nährwerte: 390kcal/E8g/F20g/KH40g pro Portion

angelegt am: 28.03.2005 Rezept-Nr: 1726

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke