

# Hier und heute



## **Eierlikör-Schoko-Mousse**

Dieses Dessert von Theresa Knipschild ist nicht nur optisch ein Genuss, auch geschmacklich ist die dunkle Schokoladenmousse ein toller Kontrast zur süßen Eierlikörmousse. Passt perfekt zum Osterfest.

## **Rezept**

### **Eierlikör-Schoko-Mousse**

von Theresa Knipschild, für circa 6 kleine Gläser

#### **Zutaten Schokoladenmousse**

- 150 ml Schlagsahne
- 10 g Zucker
- 100 g dunkle Kuvertüre
- 40 ml Milch

#### **Zubereitung**

Kuvertüre mit einem Messer fein hacken und Milch in einem Topf kurz aufkochen. Kuvertüre in die Milch geben und von der Herdplatte ziehen. Kuvertüre auflösen. Vermischen, bis keine Schlieren zu sehen sind. Die kalte Sahne mit Zucker cremig aufschlagen. Die Sahne sollte nicht steif sein. Wenn Eierlikörmousse ebenfalls zubereitet wird, kann die Sahne zusammen aufgeschlagen werden. In drei Schritten die Sahne vorsichtig unter die Milch-Kuvertüremischung heben.

Gläser, wenn gewünscht schräg stellen, die erste Mousse einfüllen und die Gläser im Kühlschrank kaltstellen. Nun die Eierlikörmousse zubereiten.

#### **Tipp**

Für eine zweifarbige, schräge Optik des Desserts nutzen Sie einen mit Frischhaltefolie umwickelten (wegen der Hygiene) Eierkarton und stellen die Dessertgläser schräg in die Mulden. Mit der ersten Mousse die Gläser befüllen. Mit dem Eierkarton in den Kühlschrank stellen und mit der zweiten Mousse wiederholen.

#### **Zutaten Eierlikörmousse**

- 125 ml kalte Sahne
- 10 g Zucker
- 60 ml Eierlikör
- 2 Blatt Gelatine

#### **Zubereitung**

Gelatine in kaltem Wasser einweichen lassen. Die Hälfte des Eierlikörs auf maximal 40 °C erwärmen. Die Gelatine ausdrücken und im Eierlikör verrühren. Restlichen Eierlikör zugeben und verrühren. Die Sahne cremig aufschlagen. In drei Schritten die Sahne vorsichtig unterheben und auf die andere Mousse geben und mindestens drei Stunden kaltstellen.