



Eierlikörmousse mit marinierten Erdbeeren

Zeit gesamt
2h 10min



Zubereitungszeit
15min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Blattgelatine	4 St.
Schlagsahne	200 ml
Eier	3 St.
Zucker	2 EL
Eierlikör	150 ml
Erdbeeren	400 g
Minze, frisch	5 g
Aprikosen in	100
Edelbitterschokolade	g
Vanille Zucker	1 Päckchen

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, Schneebesen, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. In einer Schüssel Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In einer weiteren Schüssel Schlagsahne mit einem Handrührgerät mit Schneebesen aufschlagen.
2. In einem Topf etwa 1 l Wasser zum Kochen bringen. Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden. In einer Schüssel Eigelb und Zucker über dem Wasserbad dickcremig und hell aufschlagen. Gelatine ausdrücken und in der warmen Masse auflösen. Eierlikör einrühren und Sahne vorsichtig unterheben. Zugedeckt mind. 2 Std. kühl stellen.
3. Inzwischen Erdbeeren waschen und Blätter entfernen. Je nach Größe Erdbeeren vierteln oder achteln. Minze waschen und Spitzen abzupfen. Schokolierte Früchte je nach Größe halbieren oder vierteln. In einer Schüssel Erdbeeren, Schokofrüchte, Vanillinzucker und Minze vermengen.
4. Mit einem Löffel Eierlikörmousse portionieren, mit Erdbeersalat anrichten und mit Minze garniert servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	394 kcal
Kohlenhydrate	40 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	16 g