



Eierlikör Mousse mit Himbeerspiegel

Schritte: 11

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

Für die Mousse

250 g	Sahne	2 EL	Puderzucker
120 ml	Eierlikör	2 Blatt	Gelatine
100 g	weiße Schokolade		

Für den Himbeerspiegel

180 g	Himbeeren (frisch o. gefroren)	1 EL	Puderzucker
1 EL	Wasser	1 TL	Speisestärke

Zubereitung

Mousse:

1. Gelatine im kalten Wasser einweichen. Die Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen.
2. Den Eierlikör langsam in einem Topf erwärmen. Die kleingehackte weiße Schokolade dazugeben und schmelzen lassen.
3. Topf vom Herd nehmen und darin die ausgedrückte Gelatine einrühren, bis sie vollständig aufgelöst ist. Masse ein wenig abkühlen lassen.
4. Nach und nach die Sahne vorsichtig unter die Eierlikörmasse heben.
5. Die Mousse in Gläser füllen und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Himbeerspiegel:

1. Himbeeren langsam in einem Topf mit Wasser erhitzen und aufkochen lassen.
2. Die Masse fein pürieren und den Puderzucker unterrühren.
3. Wer es sehr fein mag, kann die Himbeeren durch ein feines Sieb streichen.
4. Speisestärke mit 2 EL von der heißen Sauce verrühren. Diese Speisestärkenmischung nun unter die Himbeersauce geben und unter Rühren aufkochen lassen.
5. Sobald die Masse eindickt vom Herd ziehen und abkühlen lassen.
6. Die Himbeersauce auf die Mousse verteilen und mit frischer Minze und Himbeeren garnieren.