

# Eierlikör- Mousse



## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 2 Blätter ZAUBERHAFT BACKEN  
Gelatine
- 1 Becher LANDFEIN Schlagsahne (K)
- 1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN  
Vanillinzucker
- 100 g EXCELSIOR weiße Schokolade
- 150 ml MAYFLOWER Eierlikör
- 1 Prise Salz
- 
- 20 g EXCELSIOR weiße Schokolade
- 4 EL MAYFLOWER Eierlikör

## ZUBEREITUNG:

1. Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.
2. In der Zwischenzeit die Schokolade grob hacken und gemeinsam mit dem Eierlikör sowie Salz über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen.
3. Außerdem die Sahne mit Vanillinzucker steif schlagen.
4. Die Gelatine gut auswringen und langsam in die Schokomasse rühren, bis sie komplett aufgelöst ist.
5. Zunächst die Hälfte der Schlagsahne unter die Schokomasse heben – dann den Rest unterheben und alles auf Dessertgläser verteilen. Die Mousse über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.
6. Vor dem Servieren den übrigen Eierlikör auf die Gläser verteilen, die weiße Schokolade raspeln und die Gläser damit dekorieren.