

Eierlikör-Mousse mit Erdbeeren



Ostern kann kommen..

Eier stehen bei uns zu Ostern im kulinarischen Mittelpunkt. Als Nachtisch habe ich ein Rezept für eine super luftige Mousse ausprobiert. Der Trick dabei ist, dass die Eigelbmasse über Wasserbad mindestens 10-12 Minuten aufgeschlagen werden muss. Das geht auch gut mit einem elektrischen Rührgerät.

Als Topping habe ich zerkrümelte Kekse genommen und auf die Mousse gestreut. Und als kleines Highlight: die ersten Erdbeeren aus dem Remstal.

Hier die Rezeptur für "**Eierlikör-Mousse mit Erdbeeren**":

Zutaten

(Für 8 Personen)

- 200 ml Eierlikör
- 8 Eigelbe
- 4 Eiweiße
- 2 cl Schwarzwälder Kirschwasser g.g.A.
- 200 g Sahne
- 5 Blatt Gelatine
- Abrieb einer Biozitrone
- 80 g Zucker
- 2 EL (ca.20-30 g) Puderzucker
- Vanillemark einer Vanillestange
- 500 g Erdbeeren
- 1 EL Honig
- Extra: Gläser zum Abfüllen der Mousse, Basilikum oder Minzblätter

Zubereitung

5 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Anschließend die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und in erwärmtem Schwarzwälder Kirschwasser und 5 EL der Sahne auflösen.

Für die Mousse 80 g Zucker, Zitronenabrieb, ½ TL Vanillemark und die Eigelbe in einem Schlagkessel über heißem Wasserdampf dicklich schlagen (ca. 10 min). Zum Schluss nach und nach 200 ml Eierlikör in die Eimasse geben. Die aufgelöste Gelatine hinzugeben und verrühren. Danach die Masse wieder kalt schlagen (auf Eiswasser).

Die restliche Sahne (ca. 150 ml) steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Vier Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und ebenfalls unterheben. Dann die Crème in Gläser abfüllen. Die Mousse mindestens 6 Std. kühl stellen. Die Erdbeeren putzen und klein würfeln. Mit Honig abschmecken. Zum Servieren die Mousse mit Erdbeeren, Basilikum oder Minze dekorieren.

