

Eierlikör-Creme

Diese Eierlikör-Creme eignet sich für diverse Eierlikör Desserts - kann mit Früchten verfeinert werden.

etwa 4 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

175 ml kalte Milch
150 g Dr. Oetker Crème légère
1 Pck. Dr. Oetker Mousse à la Vanille

Außerdem:

Dr. Oetker Dekor-Konfetti
150 ml Eierlikör
50 ml Milch
etwa 1 EL Pistazienkerne ,
gemahlen

Wie bereitet man eine Eierlikörcreme zu ?:

1 Vorbereiten:

Milch in einen mit **heißem** Wasser ausgespülten Rührbecher geben. Cremepulver zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz unterrühren. Dann **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Crème légère kurz unterrühren. Mousse in eine flache Schale füllen und **mind. 1 Std.** in den Kühlschrank stellen.

2 Zubereiten:

Für die Eierlikörcreme mit Hilfe von 2 Teelöffeln kleine Nocken formen und auf 4 Teller verteilen. Die Nocken mit Dekor-Konfetti bestreuen. Übrige Mousse vom Ausstechen mit Eierlikör, Milch und Pistazien verrühren und als Soße zu den Nocken auf den Teller geben. Übrige Soße dazu servieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Teelöffel nach dem Ausstechen immer wieder in kaltes Wasser tauchen.
- Die Eierkior-Creme kann natürlich auch nach der Packungsanleitung zubereitet werden, d. h. mit Milch und Schlagsahne.

