

# Eierlikör-Mousse

Dieses cremiges Dessert im Glas mit Eierlikör ist schnell und einfach zubereitet. Leckeres Eierlikör Mousse Rezept.

etwa 6 Portionen



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Tränke:

3 EL Eierlikör  
1 Pck. Dr. Oetker NATÜRLich  
Bourbon Vanillezucker

### Mousse:

100 ml kalte Milch  
100 ml Eierlikör  
1 Pck. Dr. Oetker Mousse à la Vanille  
150 g griechischer Joghurt (10% Fett)  
2 EL Dr. Oetker Raspelschokolade  
Zartbitter

### Außerdem:

etwa 4 Dr. Oetker fertige kleine  
Schokoladenkuchen

Wie bereite ich eine schnelle Eierlikör-Mousse zu?:

### 1 Tränke zubereiten:

Eierlikör und Vanillezucker verrühren.

### 2 Mousse zubereiten:

Milch, Eierlikör und Cremepulver in einen mit **heißem** Wasser ausgespülten Rührbecher geben. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren, dann **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Dann den Joghurt und Schokoladenraspeln kurz unterrühren.

### 3 Mousse einfüllen:

Schokokuchen in kleine Würfel schneiden. Schokokuchen-Würfel, bis auf 1 EL, auf Dessertgläser verteilen. Mit der Tränke beträufeln und mit der Mousse bedecken.

Eierlikör-Mousse abgedeckt im Kühlschrank mind. 2 Std. durchziehen lassen.



- ④ **Verzieren:**  
Vor dem Servieren die Eierlikör-Mousse mit den restlichen Schokokuchen-Würfel verzieren.

