

Gefrorene Eierlikör-Mousse

Sahniges Eierlikördessert

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

150 ml kalte Milch
100 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Mousse à la Vanille
75 ml Eierlikör
2 EL Dr. Oetker Raspelschokolade
Zartbitter

1 Zubereiten:

Milch und Schlagsahne in einen mit heißem Wasser ausgespülten Rührbecher geben. Dessertpulver zufügen, mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren und dann **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Eierlikör unterrühren.

2 Raspelschokolade unterrühren, in Dessertgläser füllen und einfrieren.