

Schokoladennester

Mousse vom Eierlikör in Schokoladenschale

Eierlikörmousse: für 4 Personen

2 Eigelbe
2 EL Zucker
50 ml Eierlikör
200 g ml Sahne
3,5 Blatt Gelatine

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelbe mit Zucker hellgelb schaumig rühren, Eierlikör zugeben. Gelatine aus dem Wasser nehmen und in einem kleine Töpfchen vorsichtig auf der Herdplatte unter Rühren auflösen. Die Eierlikörmasse unterrühren. Kalt stellen, bis es beginnt zu gelieren. In der Zwischenzeit Sahne steif schlagen. Die Sahne mit der Eierlikörcreme verrühren. Kalt stellen.

Schokoladenschalen

(am besten 1 - 2 Tage vorher herstellen)

mehrere Tafeln Schokolade
(Kakaogehalt nach Geschmack, mindestens 50 %)

Benötigt werden kleine Luftballons, aufgeblasen, ein Tablett ausgelegt mit Backpapier, Wasserbad zum Schmelzen der Schokolade

Die geschmolzene Schokolade sollte noch flüssig, aber nicht mehr allzu warm sein. Die Luftballons werden mit der runden Seite in die Schokolade getaucht und auf Backpapier gesetzt werden. Es entsteht so ein kleiner Fuß, so dass sie als Schalen auch stehen können. Fest werden lassen und mindestens noch 1 x, am besten noch 2 x wiederholen, so dass die Schalen auch stabil sind. Gut fest werden lassen, am besten über Nacht, dann die Luftballons anstechen und rausziehen. Fertig sind die Schalen.

Füllung Eierlikörmousse dekoriert mit Minze, Früchten

Vanillepudding, in die Mitte eine 1/2 Aprikose setzen (sieht aus wie ein Spiegelei)
kleine Ostereier z. B. aus Marzipan.

Man kann die Schokoschalen auch in ein Nest aus grün gefärbten Kokosraspeln setzen