

# Eierlikör-Mousse

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

etwa 6 Portionen  gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Tränke:

3 EL Eierlikör, z. B.  
POTT®Eierlikör  
1 Pck. Dr. Oetker NATÜRLich  
Bourbon Vanillezucker

### Mousse:

100 ml kalte Milch  
100 ml Eierlikör, z. B.  
POTT®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 fertiger  
Schokokuchen

Wie bereite ich eine schnelle Mousse mit Eierlikör 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.

