
Weißer Schoko-Mousse au Lotta's Eierlikör

für 4 Portionen

100g weiße Schokolade
100g Crème Fraiche
100ml Lotta's Eierlikör mit Orange*
200ml Sahne



Die weiße Schokolade schmelzen und unter regelmäßigem Rühren auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

In einer flachen Schüssel die Crème Fraiche langsam mit dem Eierlikör zu einer glatten Creme verrühren. Wenn sich beides verbunden hat und alle Klümpchen verschwunden sind, die Schokolade genauso darunter ziehen. Dann die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Das wars auch schon. Die Mousse jetzt noch für 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen und dann darf geschlemmt werden.

Der Orangengeschmack vom Eierlikör kommt in diesem Dessert wirklich unglaublich gut zur Geltung. Wer keinen aromatisierten Likör verwenden kann, gibt vielleicht noch ein wenig Orangenaroma hinzu.