

**Dessert:** **Weißes Eierlikörmousse mit knusprigem Osterei und Kardamom-Erdbeeren von Alfons Schuhbeck**

**Zutaten für vier Personen**

*Eierlikörmousse:*

80 g	Schokolade, weiß
2 Blatt	Gelatine
2	Eier
80 ml	Eierlikör
250 g	Schlagsahne
1	Orange, unbehandelt
	arabisches Kaffeegewürz
	Zimt

*Knusprige Ostereier:*

2	Eier
60 g	Puderzucker
60 g	Mehl
60 g	Butter, flüssig
0,5 TL	Kaffeegewürz, arabisch
0,5 TL	Kakao
	Salz

*Kardamom-Erdbeeren:*

250 g	Erdbeeren
1 TL	Kardamomsaat
100 ml	Erdbeersauce
2 cl	Orangenlikör
4 Zweige	Minze
1 Schote	Vanille
	Chili



**Zubereitung**

*Eierlikörmousse:*

Die Schokolade in Stücke zerbrechen, in einer Metallschüssel auf einem Topf mit köchelndem Wasser unter Rühren auflösen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelbe mit 50 Milliliter Eierlikör in einer Metallschüssel über dem Wasserbad schaumig aufschlagen bis eine luftige, schaumige Konsistenz entstanden ist. Die aufgelöste Schokolade unter Rühren zugeben, Gelatine gut ausdrücken und zusammen mit dem restlichen Eierlikör untermischen. Etwas Schale der Orange abreiben. Die Schokoladenmasse mit Zimt, arabischem Kaffeegewürz und Orangenabrieb abschmecken. Zum Schluss die Sahne cremig aufschlagen und vorsichtig unter die Schokoladenmasse rühren. Für etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

*Knusprige Ostereier:*

Eiweiß, Puderzucker, gesiebttes Mehl, flüssige Butter, eine Prise Salz und arabisches Kaffeegewürz miteinander in einer Schüssel mit Hilfe eines Schneebesens vermischen. Ein Viertel der Masse mit dem Kakao verrühren, so dass eine dunkle Masse entsteht.

Auf einem dünnen Karton Eiformen aufmalen und mit einer Schere ausschneiden. Mit dieser Schablone den Teig mit Hilfe einer Palette auf einer Silikonbackmatte aufstreichen. Die Matte auf ein Backblech legen. Die dunkle Masse in einen Einwegdressierbeutel füllen und die Eier damit verzieren. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Einschubleiste etwa vier bis fünf Minuten backen, bis der Teig sich braun verfärbt.

*Kardamom-Erdbeeren:*

Kardamomsaat in einem Mörser grob zerstoßen. Erdbeeren putzen, waschen und in kleinere Stücke schneiden. Mit der Erdbeersauce, Kardamom, der aufgekrazten Vanilleschote, einer Prise Chili und etwas Orangenlikör marinieren. Die Vanilleschote kurz vor dem Anrichten wieder entfernen.

Die Erdbeeren in den Gläsern verteilen, Schokoladenmousse darauf geben und mit dem knusprigem Osterei und Minze garnieren.

© by JBK/Idee: Schuhbeck