

OSTERNESTERL MIT EIERLIKÖRCREME

ZUTATEN

für 4 Nesterl

150 g weiße Schokolade

½ Packung essbares grünes Ostergras (15–20 g)

ev. grüne Lebensmittelfarbe

ZUTATEN

Eierlikörcreme 1

200 g QimiQ Whip Natur (Sahnebasis), gekühlt

200 g QimiQ Classic Vanille

100 ml Milch

50 ml Eierlikör

80 g Zucker

Eierlikörcreme 2

250 g Mascarpone oder Mascarpone

60 g Staubzucker

1 P. Vanillepulver oder etwas flüssige Vanille

200 ml Schlagobers/Sahne, steif geschlagen

100 ml Eierlikör

ZUBEREITUNG

Osternester

- Vier kleine Schüsselchen oder eine Halbkugelsilikonform vorbereiten. Die Osternester werden auf die Unterseite drapiert. Falls man sie in einer Schüssel bereitet, sollte man diese vorher mit Alu- oder Klarsichtfolie auslegen, damit man die Nester nachher herausnehmen kann.
- Schokolade im Wasserbad vorsichtig erwärmen. Das essbare Gras in 5 bis 7 cm lange Stücke schneiden und büschelweise in die Schokolade tunken. Diese nach und nach um die Form drapieren, sodass ein dichtes Nest entsteht. Eventuelle Lücken mit Schokolade ausstreichen.
- Trocknen lassen und vorsichtig von der Form lösen.
- Mit einer Eiskugel oder mit Creme füllen.

ZUBEREITUNG

Eierlikörcreme 1

Beide QuimiQ einzeln cremig aufschlagen und zusammenmischen. Milch, Eierlikör und Zucker begeben und zu cremigem Volumen weiterschlagen.

Eierlikörcreme 2

Mascarpone mit Staubzucker und Vanillezucker cremig rühren, geschlagenes Obers und Eierlikör unterheben. Im Kühlschrank überkühlen lassen.



www.sugarandrose.com facebook.com/sugarandrose