

Eierlikörcreme auf Schattenmorellen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

100 gr Schattenmorellen, 250 ml Rama Cremefine zum Verfeinern, 2 Esslöffel Zucker, 4-5 Esslöffel Eierlikör, 2-3 Teelöffel Limonensaft, Zitronenmelisse-Blätter.

Die Vorbereitungen:

Schattenmorellen gut abtropfen lassen.

Die Zubereitung:

Die Schattenmorellen in Gläser geben, mehrere zum Garnieren zurückbehalten. Cremefine mit dem Handrührer leicht anschlagen. Zucker zugeben. Eierlikör löffelweise hinzufügen und so lange rühren, bis eine cremige Masse entsteht.

Die Creme im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

Die Creme über die Schattenmorellen geben und mit je einer Schattenmorelle und einem Melissenblatt garnieren.