

# Eierlikörmousse-Törtchen

## Zutaten

Schokoböden	Eierlikör-Mousse	Eierlikör-Spiegel	Nützliches Zubehör
150 g Butter	1 Ei	50 g Eierlikör	6 Dessertringe Ø 7,5 cm
100 g Kuvertüre	1 Eigelb	1/2 Blatt Gelatine	Backrahmen 25 cm x 16cm
4 Eier	50 g Zucker	<b>Osternest</b>	Tortenrandfolie
125 g Zucker	1 Pck. Vanillezucker	50 g Kuvertüre	Silikon-Halbkugelform Ø 7 cm
1 Pr. Salz	1 Pr. Salz	50 g Glasnudeln	
100 g Mehl	3,5 Blatt Gelatine	Mini Schokoeier	
10 g Kakao	100 g Eierlikör		
1 TL Backpulver	200 g Sahne		

## Zubereitung

### Schokoböden

Butter und Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen. Eier mit Zucker und Salz aufschlagen. Die Schoko-Buttermischung kurz unterrühren. Mehl, Kakao und Backpulver mischen und hinzufügen. Kurz zu einem glatten Teig vermischen.

Die Masse in einen Backrahmen (ca. 25x16, je nach Größe der Dessertringe) geben und glattstreichen. Bei 170 Grad für ca. 30 Min. backen.

Den Kuchen abkühlen lassen, auf ca. 2,5 cm Höhe gerade schneiden und mit den Dessertringen ausstechen.

### Eierlikör-Mousse

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Das Ei, Eigelb, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen, beiseitestellen.

Sahne steif schlagen und ebenfalls beiseitestellen.

Gelatine ausdrücken und erwärmen bis sie flüssig ist.

3-4 Esslöffel Eierlikör in die Gelatine rühren, dann unter den restlichen Eierlikör rühren. Zuerst die Eiermasse, dann die geschlagene Sahne vorsichtig unter die Eierlikör-Gelatine ziehen.

Die Dessertringe am besten mit einer Tortenrandfolie auskleiden (dann bekommt man die Törtchen nachher schöner raus).

Die Eierlikör-Mousse auf die Schokoböden verteilen.

Törtchen 1-2 Stunden kaltstellen.

### Eierlikör-Spiegel

1/2 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Gelatine ausdrücken und erwärmen bis sie flüssig ist.

Eierlikör in die Gelatine rühren und mit einem Esslöffel auf den Törtchen verteilen.

Nochmal kaltstellen.

### Osternest

Für das Osternest die Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen, die Glasnudeln auf 2-5 cm Länge abschneiden.

Die Glasnudeln mit der Kuvertüre vermischen und in die Mulden einer 6er Silikon-Halbkugelform Ø 7 cm drücken und zu einem Nest formen. Alternativ können kleine mit Frischhaltefolie ausgekleidete Schüsselchen verwendet werden. Die Nester kaltstellen und aus der Form lösen.

Die Dessertringe entfernen, auf jedes Törtchen ein Nest stellen und mit Schokoeiern befüllen.