



## **PRESSEINFORMATION**

Februar 2018

### **Passend zum Osterfest: Schokoeier gefüllt mit Amarula Mousse**

Die Tage werden wieder länger und auch die Winterjacke kann endlich wieder im Schrank verstaut werden, denn der Frühling steht vor der Tür. Passend zu den langsam steigenden Temperaturen ist auch das Osterfest nicht mehr weit. Mit den süßen Schokoeiern gefüllt mit Amarula Mousse wird jeder Osterbrunch zu einem ganz besonderen Geschmackserlebnis.



*Bild: Schokoeier gefüllt mit Amarula Mousse von Stefanie Ketterer*

### **Schokoeier gefüllt mit Amarula Mousse**

**Zutaten für 11 gefüllte Schokoeier (ca. 20 cm):**

- 11 eierförmige Schokohohlkörper
- 190 g Schlagsahne
- 3 g Gelatineblätter
- 110 g weiße Schokolade
- 30 g Eigelb
- 25 g Zucker
- 60 g Schlagsahne

1 g Tonkabohne, gemahlen  
4 EL Amarula

### **Zubereitung:**

Die Schokohohlkörper 15 Minuten in den Kühlschrank legen. Sobald die Eier kalt genug sind, mit einem erwärmten Messer den Deckel abschneiden damit die Mousse gut einzufüllen ist. In einer Rührschüssel 190 g Sahne cremig, aber nicht komplett steif, aufschlagen und bis zur Verwendung kühl stellen. Als nächstes die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Schokolade hacken und in eine Metallschüssel geben.

Anschließend Eigelb und Zucker verquirlen. 60 g Sahne und Tonkabohne in einem Topf zum Kochen bringen. Sobald die Sahne aufgeköcht ist, einen Teil unter das verquirlte Ei rühren. Die Mischung zurück in den Kochtopf geben und unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Creme eindickt. Die Flüssigkeit durch ein Sieb über die Schokolade gießen, kurz stehen lassen und dann zu einer homogenen Masse verrühren.

Sollten noch einige Klümpchen übrig sein, die Masse nochmal über dem Wasserbad erwärmen, bis sich alles aufgelöst hat. Gelatine zur warmen Masse hinzugeben und verrühren. Zum Schluss vier Esslöffel Amarula hinzugeben und unterrühren. Sobald die Creme ein wenig abgekühlt ist, die cremig geschlagene Sahne unterheben. Die Mousse in die Schokohohlkörper und Deckel füllen und für mindestens vier Stunden kühl stellen.

**Weitere kreative Rezepte gibt es unter [blog.amarula.de](http://blog.amarula.de).**

**Weitere Infos zum Amarula Cream-Likör gibt es auf unserer Presseseite: [presse.amarula.de](http://presse.amarula.de).**

### **Über Amarula:**

Basis von Amarula Cream sind die Früchte des wildwachsenden afrikanischen Marula-Baums. Aus dem Fruchtfleisch der goldgelben Früchte wird ein Destillat gewonnen, das zwei Jahre in Eichenfässern heranreift und so sein unverwechselbares Aroma erhält. Das gereifte Destillat ergibt zusammen mit frischer Sahne den feinen Amarula Cream-Likör mit einem Alkoholgehalt von 17 Prozent. Amarula Cream wird seit 1989 hergestellt und mittlerweile in über 100 Ländern vertrieben. Abfüller des Wildfruit Cream Liqueur ist die Amarula Distillers Corporation in Stellenbosch/South Africa. Deutscher Importeur von Amarula ist die Diversa Spezialitäten GmbH aus Rheinberg/Niederrhein.

*Bitte Copyright beachten: © Stefanie Ketterer für Amarula. Abdruck honorarfrei. Beleg erbeten.*

### **Pressekontakt:**

earnesto GmbH  
Julia Köster  
Hildebrandtstraße 24 D  
40215 Düsseldorf  
Tel: 0211 – 8 66 52.445  
[amarula@crosspr.de](mailto:amarula@crosspr.de)