Mon Cheri Likör



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Zutaten:
10 Stück Mon Cheri Konfekt
200 g Zucker
300 g Sahne
4 Eigelb
300ml Kirsch od Obstler

Zubereitung:
Mon Cheri mit Messer im Multi zerkleinern. Auch die Sahne dazu geben.

Im Kessel das Eigelb mit Zucker mit dem Ballonschneebesen mit Temperatur, ca. 78 Grad, aufschlagen.

Das Sahnegemisch mit Flexi dazu rühren, bis sich alles schön verbindet. Etwas abkühlen lassen und dann mit Flexi Kirsch/Obstler unterrühren und abfüllen.

Der Mon Cheri-Likör setzt sich, wenn man die Flasche voll füllt, noch etwas ab und man muss nochmal nachfüllen.