Rezept

Whiskey-Sahne-Likör

Ein Rezept von Whiskey-Sahne-Likör, am 29.04.2024

Zutaten

5	frische Eier (Größe M)
160 g	Puderzucker
1 TL	Speisestärke
300 ml	irischer Whiskey, ersatzweise Bourbon-Whiskey (40 %)
200 g	Sahne
1 Päckchen	Vanillezucker
	Salz
1 TL	Instant-Kaffeepulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 750 ml Likör (ca. 37 Gläschen à 2 cl) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 65 kcal

Zubereitung

1. Die Eier trennen. Die Eigelbe in eine Wasserbadschüssel geben und mit Sahne, Puderzucker, Vanillezucker und Stärke verrühren. Über dem heißen Wasserbad ca. 10 Min. unter ständigem Quirlen mit dem Schneebesen erwärmen, bis die Mischung leicht cremig wird (nicht zu heiß werden lassen, sonst stocken die Eigelbe zu Rührei). Die Schüssel vom Wasserbad nehmen.

2. Die Eiweiße mit einer kleinen Prise Salz leicht cremig schlagen und unter die Eigelbmischung rühren. Die Schüssel in Eiswasser stellen und abkühlen lassen, dabei die Creme öfter durchquirlen.

3. Die kalte Creme durch ein feines Sieb gießen. Den Whiskey und das Kaffeepulver untermischen. Den Likör in eine saubere Flasche füllen, gut verschließen und kühl und dunkel aufbewahren. Die Flasche ab und zu schütteln. Etwa 3 Monate haltbar. Am besten leicht gekühlt servieren.