



EIERLIKÖR-BOWL



Menge Zutat und Arbeitsschritt:

- | | Menge | Zutat und Arbeitsschritt: |
|----|-------|---|
| 1. | 1 St. | Einweg-Bowl mit Deckel bereitstellen (480 ml; 15 cm Ø) |
| 2. | 110 g | Eierlikör-Sahne (siehe Grundrezept) mit einer Lochtülle in einer Hälfte tupfenartig eindressieren |
| 3. | 35 g | gewürfelten Schokoladenboden (siehe Grundrezept) aufstreuen |
| 4. | 50 g | Paradiso Fruchtgenuss Kirsche (31218) einfüllen |
| 5. | 1 g | Dekor Dunkle Späne (97301) aufstreuen |
| 6. | 1 St. | Schokobecher einstellen |
| 7. | 20 g | Eierlikör in den Becher füllen |
| 8. | 1 St. | Dekor Eierlikörflasche (04901) auflegen |

Tipp: Wenn kein Schokobecher zur Hand ist, Eierlikör einfach über die Sahne gießen.

Grundrezept: Eierlikör-Sahne

16966	Fond Royal CL Typ Eierlikör	200 g
	Wasser	125 g
	Eierlikör	125 g
	Sahne, geschlagen, ungesüßt	1.000 g

Fond Royal CL Typ Eierlikör mit Wasser und Eierlikör verrühren, mit einem Teil der Sahne angleichen und die restliche Sahne unterheben.

Grundrezept: Schokoboden

1 Blech 60 x 20 cm | ⏱ ca. 190 °C ⌚ ca. 20 Min.

40222	Sacher Mix	500 g
	Speiseöl	150 g
	Wasser	250 g

Alle Zutaten für den Schokoladenboden im langsamen Maschinengang für 4 Minuten verrühren und in einem gefetteten Blech glatt streichen und abbacken.