

Spekulatius-Mousse mit Kirschen

Rezept für 6-8 Portionen

Zutaten Mousse:

250 g weisse Schokolade
2 Eier
500 g geschlagene Sahne
6 Stück Gewürz-Spekulatius

Zutaten Kirschen:

300g Kirschen
(am besten gefroren)
200ml Kirschsafft
100g Zucker
1 Zimtstange
1 EL Stärke



Zubereitung:

1. Schokolade schmelzen.
2. In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen. Den Spekulatius zerbröseln.
3. Die Eier weiß schaumig schlagen und die geschmolzene Schokolade einrühren.
4. Zum Schluß die Sahne und den zerbröselten Spekulatius auf 2mal unterheben. Dann mindesten 6 Stunden einkühlen.
5. Für die Kirschen: Den Zucker mit der Zimtstange in einen Topf geben und solange erhitzen, bis er karamellisiert. Mit Kirschsafft ablöschen und mit Stärke abbinden. Danach die gefrorenen Kirschen hinzugeben und einrühren.
6. Das Mousse und die Kirschen mindestens sechs Stunden einkühlen.

Tipp: Für einen angenehmen Genuss die Kirschen rund zwei Stunden vor dem Anrichten aus der Kühlung nehmen.



Ein **Video zur Zubereitung** haben wir auf unseren YouTube Kanal gestellt. Damit gelingt das Dessert garantiert.

**Viel Freude beim Nachmachen
und guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Terrassenhof-Team!**

