



Schokomousse mit Kirschen

Zutaten

- 200 g Bitterschokolade (70% Kakaoanteil)
- 1 Dose entsteinte Sauerkirschen in Sirup (400g)
- 200 g Schlagrahm (Vollrahm)
- 4 Eier
- 2 EL heller Rohrzucker

Aufwand/ Zeit

- 6 Personen
- Fertig in 30 Minuten

Zubereitung

Die Schokolade in einer Hitzebeständigen Schüssel auf einem Topf mit schwach köchelndem Wasser schmelzen. Die Schüssel vom Topf nehmen und die Schokolade 10 Minuten abkühlen lassen.

Inzwischen die Kirschen mitsamt dem Sirup in eine beschichtete Pfanne geben. und den Saft bei mittlerer Hitze dick einkochen lassen. Vom Herd nehmen.

Den Rahm schlagen, bis sich sehr weiche Spitzen bilden. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit etwas Zucker zum Rahm geben und glatt rühren. Das Eiweiß mit einer Prise Meersalz zu supersteifem Schnee schlagen. die abgekühlte Schokolade unter den geschlagenen Rahm heben, dann diese Mischung ganz behutsam mit einem Teigschaber unter den Eisschnee ziehen.

Die Mousse im Wechsel mit Kirschen und Sirup in sechs Gläser oder Schälchen schichten und zum Schluss ein paar besonders ansehnliche Kirschen oben drauf setzen.

ChuchiChef
kanal