

Dunkle Mousse

mit Glühweinkirschen



**ZUTATEN
FÜR 4 PORTIONEN:**

Für die Mousse:

- 200 g Zartbitterschokolade
- 250 ml Schlagsahne
- 4 Eiweiß
- 2 EL Puderzucker
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz

Für die Kirschen:

- 350 g Sauerkirschen (aus dem Glas)
- 100 ml Abtropfflüssigkeit von den Sauerkirschen
- 300 ml Glühwein
- ½ Bio-Orange
- 1 EL Honig
- ½ TL Speisestärke

ZUBEREITUNG:

1. Die Schokolade grob hacken und über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen und leicht abkühlen lassen.
2. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und die Sahne mit dem Zimt und Puderzucker aufschlagen.
3. Anschließend die geschmolzene Schokolade mit dem Schneebesen nach und nach unter die Sahne rühren.
4. Danach den Eischnee unterheben und die Masse in Dessertschälchen füllen und für mindestens 3–4 Stunden kalt stellen.
5. Währenddessen die Kirschen zusammen mit Glühwein, Honig und einigen Orangenscheiben (Schale zuvor heiß abwaschen) aufkochen, um alles für 8–10 Minuten bei mittlerer Hitze zu köcheln.
6. Im Anschluss die Stärke mit Kirschsafft anrühren und die Kirschen mit der Mischung andicken.
7. Sobald das Obst etwas abgekühlt ist, kann es zusammen mit der Mousse serviert werden.