

# Geeiste Schoko-Mousse mit Kirschen



## Einkaufsliste:

Für ca. 8 Dessertringe

### Für den Boden:

180g Mehl

20g Kakao

90g Butter

2-3EL kalte Milch

50g Puderzucker

### Für die Mousse:

300h Zartbitterkuvertüre

2 Eigelb

160g Zucker

80ml Milch

2 Eiweiß

350ml Sahne

### Kirsch-Tee-Kompott:

300g Sauerkirschen (Frisch oder TK)

80g Zucker

1EL Vanillezucker

100ml Früchtetee nach Wahl

1-2TL Speisestärke

## So wird's gemacht:

Für den Boden: Mehl, Kakao und Zucker mischen und kalte Butter hinzugeben. Solange verkneten, nach und nach Milch hinzugeben bis ein homogener Teig entsteht. Teig in Frischhaltefolie verpacken und im Tiefkühlschrank 15 Minuten durchkühlen (1Stunde im Kühlschrank). Teig zwischen Frischhaltefolie ausrollen und mit den Dessertringen 8-9 Kreise ausstechen. Mit einer Gabel Löcher in die Teigkreise stechen. Bei 180°C für 10 Minuten backen, abkühlen lassen.

Für die Mousse: Schokolade fein hacken oder Schokolinsen verwenden und gemeinsam mit der Milch schmelzen. Derweil Eiweiß mit 30g Zucker sehr steif schlagen und kühl stellen. Die Sahne ebenso steif schlagen und beiseite stellen. Nun den restlichen Zucker mit dem Eigelb über dem heißen Wasserbad cremig schlagen. Die Schoko-Milchmasse in die Eigelbmasse rühren. Alles gut vermengen und über einem kalten Wasserbad kalt rühren. Nun das Eiweiß vorsichtig unterheben und zu guter Letzt die Sahne unterheben.

Ausgekühlte Böden in die Dessertringe legen und auf einen glatten Untergrund stellen. Mousse in die Ringe einfüllen und die Masse in den Tiefkühlschrank stellen. Über Nacht oder mindestens für 4 Stunden kalt stellen.

Für die Kirschen: 100g Kirschen mit dem Tee und dem Zucker in einem Topf aufkochen und köcheln lassen. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren. Speisestärke (nach Belieben) unter Rühren in die Kirschmasse geben. Weiter rühren bis die Masse stark eindickt. Restliche Kirschen hinzugeben und ziehen lassen.

Geeiste Mousse aus dem TK nehmen. Einen Lappen o.ä. unter heißes Wasser halten, auswringen und kurz um die Dessertringe legen. Mousse aus den Dessertringen drücken und auf geeignete Teller legen. Mit den Kirschen servieren.

Mein Tipp: Mousse kann auch aufgetaut und so gegessen werden. Sie muss nicht eiskalt sein um standfest zu bleiben. Das Eisfach empfehle ich, damit die Masse gut aus den Dessertringen gedrückt werden kann.