

## Weißer Mousse au Chocolat auf Kirschen



### Zutaten für 4 Personen:

500 g Sauerkirschen aus dem Glas  
175 g weiße Schokolade  
40 g Zucker  
1 Blatt weiße Gelatine  
Mark von 1 Vanilleschote  
1 Ei  
100 g Amarenakirschen  
2 EL brauner Rum  
2 EL Orangenlikör  
3 EL Mandellikör  
300 ml Sahne  
2 EL Speisestärke  
Puderzucker zum Bestäuben

### Zubereitung:

Für das Kompott die Sauerkirschen abgießen, entsteinen und mit Zucker, dem Mark der Vanilleschote, den Amarenakirschen, 4 EL Sirup aus dem Glas und dem Mandellikör ca. 2-3 Minuten leicht kochen. Die Speisestärke mit 3 EL kaltem Wasser bzw. Kirschsafte anrühren, vorsichtig unter die Kirschen ziehen und einmal kurz aufkochen lassen. Die Kirschen völlig erkalten lassen, dann in Gläser geben.

Für die Mousse 125 g Schokolade grob hacken, in einer kleinen Schüssel im heißen Wasserbad schmelzen, aus dem Wasserbad nehmen und lauwarm abkühlen lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Ei mit Rum und Orangenlikör im heißen Wasserbad cremig-dicklich aufschlagen. Die Gelatine gut ausdrücken und in der warmen Eimasse auflösen. Die Eimasse in ein kaltes Wasserbad stellen und unter Rühren abkühlen lassen.

Kurz vor dem Servieren die restliche Schokolade mit dem Sparschäler über die Mousse hobeln und das Dessert mit Puderzucker bestäubt servieren.

Rezept und Foto: Lara Tecklenborg