

## Rezept Schwarzwälder Mumme-Mousse



von Pia Alide Oberheide

**für ca. 10 Personen**

**Zutaten:**

250 g Vollmilchschokolade  
150 g Zartbitterschokolade  
100 g Schokolade für Schokoraspeln  
500 g Sahne  
500 g Mascarpone  
650 g Kirschen  
100 ml Mumme  
5 Päckchen Sahnesteif  
2 Päckchen Vanillezucker  
Kirschwasser  
Speisestärke  
Milch

**Zubereitung:**

Schokolade mit etwas Milch schmelzen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Sahne mit Sahnesteif aufschlagen und kühlstellen. Die Mascarpone mit Vanillezucker aufschlagen und die Mumme hinzugeben und nochmals aufschlagen. In einem separaten Topf Kirschen mit Kirschwasser (nach Geschmack) aufkochen lassen, mit Speisestärke abbinden und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die Mascarponecreme und die geschmolzene Schokolade unter die Sahne heben und mit Kirschen und Schokoraspeln garnieren.