

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.