



KIRSCH-MOUSSE MIT Milch- Schnitte®

Zubereitungszeit:

ca. 2 Std 30 Min

Davon aktiv:

ca. 30 Min

ZUTATEN

für 10 Portionen

- 6 Stück Milch-Schnitte®
- 250 g TK-Kirschen
- 60 g weiße Schokolade
- 1 Becher Sahne (= 200 ml)
- 150 g Joghurt
- 2 Eier
- 40 g Zucker
- 3 Blatt weiße Gelatine
- 1 EL Puderzucker
- 1 TL Zitronensaft
- Außerdem: 10 kleine Einmachgläschen (à 150 ml)

ZUBEREITUNG

1

Kirschen auf einem Sieb auftauen lassen und dabei den Saft auffangen. 5 Stück Milch-Schnitte® in kleine Würfel, restliche Milch-Schnitte® in feine Streifen schneiden. Schokolade auf einem heißen Wasserbad schmelzen.

2

Sahne steif schlagen und mit Kirschsafte vorsichtig unter den Joghurt ziehen. Eier mit Zucker auf einem heißen Wasserbad ca. 3 Minuten schaumig schlagen und ca. 4 Minuten ohne Wasserbad weiterschlagen. Gelatine nach Packungsanweisung einweichen, auflösen und mit 25 ml heißem Wasser in die Schokolade rühren. Schokoladenmasse unter die Ei-Creme ziehen und diese dann unter die Joghurt-Sahne heben. Zuletzt die Würfel der Milch-Schnitte® unter die Mousse heben.

3

Kirschen mit Puderzucker und Zitronensaft fein pürieren. Mousse in Gläser füllen, Kompott darauf verteilen und mit einer Gabel strudelförmig durchziehen. Mousse ca. 2 Stunden kalt stellen und mit Streifen der Milch-Schnitte® sowie nach Wunsch mit Minze garniert servieren.

| | |
|---------------------|----------|
| Portionen: | 10 |
| Pro Portion: | 99 g |
| Pro Portion: | 228 kcal |