

Kirsch-Mousse mit Milch-Schnitte®

(10 Portionen)

Milch-Schnitte®



Zutaten:

6 Stück Milch-Schnitte®
300 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)



Zubereitungszeit:

ca. 30 Minuten
Kühlzeit: ca. 2 Stunden



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.