

Hitzefrei mit gekühlter Nougatmousse und Eisweinkirschen



Das hilft gegen die Hitze...

Bei dem heißen Wetter passt unsere gekühlte und vollmundige Nougatmousse mit erfrischenden Kirschen ausgezeichnet. Vor allem, weil diese ohne Ei zubereitet wird. Das geht schnell und lässt sich wunderbar in Gläser portionieren. Wichtig ist, dass die geschlagene Sahne erst dann unter die Nougatmasse gezogen wird, wenn diese beim Abkühlen beginnt leicht fest zu werden. Also, wenn die Nougatmasse anzieht. So bleibt die Luft schön in der Mousse. Denn luftig und leicht soll sie sein (die Kalorien vergessen wir an dieser Stelle mal einfach).

Die leicht beschwipsten Rotweinkirschen sind gekühlt ein sehr guter Begleiter. Statt Eiswein passt auch ein anderer süßer Wein. Oder ein bißchen Kirschlikör?

Da lässt es sich cool aushalten in der Hitze. Hier die Rezeptur für unseren Sommergenuss:

Zutaten

Für die Nougatmousse:

- 300 g Sahne

- 150 g Nussnougat
- 25 g Butter
- 25 g Zartbitterschokolade
- 1 Blatt weiße Gelatine

Für die Eisweinkirschen:

- 400 g Kirschen,
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 50 g feiner Zucker
- ½ TL Zimt
- 200 ml Eiswein
- 100 ml Kirschsafte
- 1 gehäufte EL Speisestärke
- 2 EL Schwarzwälder Kirschwasser

Dekoration nach Belieben: z.B. Kirschen, Minze, gehackte Pistazien

Zubereitung

Für die Nougatmousse die Gelatine nach Packungsanweisung in kaltem Wasser einweichen.

5 EL Sahne erwärmen und die Gelatine darin rührend auflösen. Nougat und Schokolade grob hacken, im warmen Wasserbad mit 25 g Butter schmelzen. Danach die Gelatinesahne unterrühren.

Die Nougatmasse vom Wasserbad nehmen und im Kühlschrank 20 Minuten abkühlen lassen, zwischendurch umrühren.

Die restliche Sahne steif schlagen und unterheben. Die Mousse in Gläser 2/3 Drittel hoch abfüllen. Mindestens 3 Stunden kaltstellen.

Die Kirschen entkernen (oder TK Kirschen auftauen).

In einem Topf Kirschsafte, Eiswein, Kirschwasser, Vanillezucker, Zimt und EL Stärke gründlich vermischen. Anschließend die Flüssigkeit zum Kochen bringen und dabei rühren. Sobald die Flüssigkeit kocht, die entkernten Kirschen hinzugeben und 1-2 Minuten rührend kochen, bis die Flüssigkeit andickt.

Die Kirschen in eine Schüssel füllen, abdecken und abkühlen lassen. Bis zum Servieren im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

