

Gekühlte Nougatmousse mit Eisweinkirschen



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 Kirschsafft
- 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 Kirschsafft, 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.