

# MOUSSE VON DUNKLER SCHOKOLADE AN GLÜHWEIN - SAUERKIRCHEN

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

### Mousse:

100 g dunkle Schokolade / Kuvertüre  
1 Ei  
1 Eigelb  
15 g Zucker  
1 / 2 Tasse Espresso  
150 g Schlagsahne  
ein paar Minzblätter

Die Kuvertüre klein schneiden und im Wasserbad schmelzen.  
Sahne steif schlagen.  
Danach Ei und Eigelb mit dem Zucker warm aufschlagen. Anschließend wird die Masse kalt geschlagen / gerührt.

Die geschmolzene Kuvertüre unter die Eimasse mischen. Anschließend den Espresso mit einrühren. Die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben, Mousse abfüllen und mindestens 2 bis 3 Stunden kühlen. Idealerweise macht man die Mousse jedoch einen Tag vorher, damit dies richtig durchkühlen kann und fest wird.

### Glühwein - Sauerkirschen:

200 g Sauerkirschen ( z.B.TK Kirschen ) alternativ Sauerkirsche im Glas  
50 g Zucker  
200 ml Glühwein  
Saft einer Orange  
Orangenabrieb  
1 Prise Zimt  
1 Sternanis  
1 TL Speisestärke mit 2 EL Wasser anrühren

In einem Topf den Glühwein, Zucker, Orangensaft, Sternanis und Zimt aufkochen, ausstelen und 15 Minuten ziehen lassen.

Dann erneut aufkochen, Sternanis entnehmen und mit der in Wasser gelösten Speisestärke abbinden. Nun den Abrieb der Orange und die tiefgekühlten Kirschen dazu geben.

### Zum Anrichten:

Die Mousse mit einem in lauwarmen Wasser getauchten Esslöffel zu Nockerln abstechen und auf einem Teller anrichten. Die Glühweinkirche um die Mousse verteilen. Dekoriert wird mit geraspelter Schokolade und frischer Minze.