

# SCHOKOMOUSSE MIT KIRSCHEN

---

FÜR 6 PERSONEN

FERTIG IN 30 MINUTEN

---

200 g Bitterschokolade (70 % Kakaoanteil)

1 Dose entsteinte Sauerkirschen in Sirup (400 g)

200 g Sahne

4 große Eier

2 EL heller Rohrzucker

---

Die Schokolade in einer hitzebeständigen Schüssel auf einem Topf mit schwach köchelndem Wasser schmelzen. Die Schüssel vom Topf nehmen und die Schokolade 10 Minuten abkühlen lassen. Inzwischen die Kirschen mitsamt dem Sirup in eine beschichtete Pfanne geben und den Saft bei mittlerer Hitze dick einkochen lassen. Vom Herd nehmen.

Die Sahne schlagen, bis sich sehr weiche Spitzen bilden. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Zucker zur Sahne geben und glatt rühren. Die Eiweiße mit 1 Prise Meersalz zu supersteifem Schnee schlagen. Die abgekühlte Schokolade unter die Sahne heben, dann diese Mischung ganz behutsam mit einem Teigschaber unter den Eischnee ziehen.

Die Mousse im Wechsel mit Kirschen und Sirup in sechs Gläser oder Schälchen schichten und zum Schluss ein paar besonders ansehnliche Kirschen obendrauf setzen.

---