

Zimtmousse mit Glühweinkirschen



Zutaten (für 4 Portionen)

Für das Zimtmousse

- 3 Blätter weiße Gelatine
- 450 g Sahne
- 220 g weiße Kuvertüre
- 1 EL Zimt
- 4 EL Orangenlikör

Für die Glühweinkirschen

- 450 g Schattenmorellen
- 1 EL Stärke
- 1,5 EL Wasser
- 40 g Zucker
- 300 ml Glühwein

Nährwerte

Pro 100 Gramm

- 237 kcal
- 2 g Eiweiß
- 14 g Fett
- 23 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 40 Min. + 1 h Kühlzeit

Zubereitung

1. Für das Zimtmousse Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Sahne steif schlagen. Kuvertüre mit Zimt über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen.
2. Orangenlikör in einem kleinen Topf erwärmen. Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Flüssigkeit zur geschmolzenen Kuvertüre geben und verrühren. Unter die geschlagene Sahne heben und in Gläser füllen, mindestens 1 Stunde kalt stellen.
3. Für die Glühweinkirschen Kirschen abgießen und abtropfen lassen. Stärke mit kaltem Wasser glattrühren. Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Mit Glühwein ablöschen und 5 Minuten köcheln lassen. Mit angerührter Stärke andicken und Schattenmorellen dazugeben, etwas auskühlen lassen.
4. Glühweinkirschen auf Zimtmousse anrichten.



REISER RÄT

Dieses Dessert lässt sich auch bereits am Vortag zubereiten. Bei der Zubereitung der Zimtmousse ist es wichtig, auf die Temperaturen beim Schmelzen der Kuvertüre und der Gelatine zu achten. Beides darf nicht zu sehr erhitzt werden.

