Schoko-Mousse mit Honigkirschen

Dessert » Schoko-Dessert

Zutaten (12 Scheiben)

» 500g Schokolade (zart-bitter)
» 500ml Schlagsahne
» 50ml Amaretto
» 1 Glas Amarenakirschen
» 150g Honig

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Die Hälfte der Schokolade mit einer Küchenreibe fein raspeln, den Rest grob zerkleinern. Die zerkleinerte Schokolade im warmen Wasserbad schmelzen lassen, dann gut abkühlen, aber nicht fest werden lassen.

2. Die Sahne steif schlagen, den Mandellikör unterziehen und erst die geschmolzene, dann die geriebene Schokolade unterheben. Die Masse in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Kastenform (Durchmesser 24cm) füllen und glatt streichen. Über Nacht in den Kühlschrank stellen.

3. Kurz vor dem Servieren die Kirschen abtropfen lassen und mit dem flüssigen Honig vermengen. Die Mousse auf eine Platte stürzen, die Klarsichtfolie vorsichtig abziehen und die Mousse in Scheiben schneiden. Mit einigen Honigkirschen auf Desserttellern anrichten. Nach Wunsch mit Schokospänen garnieren.

Nährwerte: 400kcal/E4g/F26g/KH40g pro Portion

angelegt am: 22.02.2005 Rezept-Nr: 1565

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke