



Spekulatius-Mousse mit lauwarmen Glühwein-Kirschen

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|-----------------------|--------|
| Spekulatius | 100 g |
| Blattgelatine | 5 St. |
| Schlagsahne | 400 g |
| Mascarpone | 150 g |
| Zucker | 30 g |
| Amaretto | 2 EL |
| Sauerkirschen im Glas | 300 g |
| Speisestärke | 1 EL |
| Rotwein, trocken | 100 ml |
| Zimtstange | 1 St. |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, hohes Gefäß, mittlerer Topf, Sieb, Schneebesen, Handrührgerät mit Schneebesen, Spieße

1. Spekulatius in einen Gefrierbeutel geben und mithilfe eines Topfes sehr fein zerbröseln. In einer Schüssel Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. In einem hohen Gefäß Sahne steif schlagen. In einer Schüssel Mascarpone mit Zucker und Spekulatiusbröseln verrühren. In einem kleinen Topf Amaretto auf niedriger Stufe erhitzen, Gelatine darin auflösen und mit Sahne vermischen. Amaretto-Sahne unter die Mascarpone-Spekulatiuscreme heben. Spekulatius-Mousse min. 2 Std. kühl stellen.
3. Kirschen in ein Sieb abgießen, Kirschsafft dabei auffangen. In einer Schüssel 5 EL Kirschsafft mit Speisestärke verrühren.
4. In einem Topf Wein mit 100 ml Kirschsafft und Zimtstange aufkochen. Stärke einrühren, Kirschen zugeben und ca. 5 Min. auf mittlerer Stufe köcheln, bis die Glühweinkirschen leicht dickflüssig werden.
5. Spekulatius-Mousse mit einem heißen Löffel portionieren. Auf Teller verteilen und mit lauwarmen Glühwein-Kirschen servieren. Nach Belieben mit Spekulatiusbröseln oder Schokoladenraspeln garnieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 519 kcal |
| Kohlenhydrate | 49 g |
| Eiweiß | 11 g |
| Ballaststoffe | 0 g |
| Fette | 28 g |