

# Kirsch - Mousse mit Mascarpone

## Zutaten:

1 Glas Sauerkirschen (360 g Abtropfgewicht)  
400 g Schlagsahne  
250 g Mascarpone  
250 g Sahnequark  
3 EL Zitronensaft  
2 Eier  
15 g Fertiggelatine / Sofortgelatine  
2 Päckchen Vanillezucker  
4 EL Puderzucker  
2 EL Pistazien, gehackt

## Zubereitung:

- Die abgetropften Kirschen pürieren.
- Eier trennen.
- Das Eiweiß steif schlagen.
- Sahne mit Puderzucker und halber Gelatine steif schlagen.
- Mascarpone, Sahnequark, Vanillezucker, Zitronensaft, Kirschpüree und Restgelatine gut verrühren.
- Die Sahne unterrühren.
- Den Eischnee unterheben.
- Mousse in Dessertschälchen füllen.
- Gefüllte Dessertschälchen eine Stunde kalt stellen.
- Vor dem Servieren mit den Pistazien bestreuen.