

# Mascarpone - Kirsch - Mousse

## Zutaten für 4 – 5 Personen:

1 Glas Sauerkirschen  
250 g Mascarpone  
200 ml Schlagsahne  
2 TL Puderzucker  
60 g Amarettini – Kekse  
60 ml Amaretto  
1 Päckchen Puddingpulver  
10 g Fertiggelatine / Sofortgelatine



## Zubereitung:

- Ein paar Amarettinis beiseitelegen.
- Die restlichen Kekse grob zerbröseln.
- Das Puddingpulver mit etwas Kirschsaft verrühren.
- Restsaft mit den Kirschen kurz aufkochen lassen.
- Zucker und „Puddingsaft“ unterrühren.
- Gut die Hälfte der Masse in Dessertgläser füllen.
- Gläser abkühlen lassen.
- Schlagsahne mit der Gelatine steif schlagen.
- Steife Sahne, Mascarpone und Keksbrösel verrühren.
- Verrührtes auf die abgekühlten Gläser verteilen.
- Die restliche Kirschmasse ebenfalls verteilen.
- Mit den zurückgelegten Keksen verzieren.
- Mindestens eine Stunde kalt stellen.