

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 Kirschsafft 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.