

# Weißes Honig-Schokoladen-Mousse mit Glühweinkirschen



**Zubereitungszeit: 45 min**  
**Kühlen: mind. 4 h**  
**Garzeit: ca. 20 min**  
**Schwierigkeitsgrad: mittel**

## **Zutaten:**

### **Für das weiße Mousse:**

5 Blatt weiße Gelatine  
175 g weiße Schokolade  
3 Eier  
2 - 3 EL Honig  
150 ml Sahne

### **Für die Kirschen:**

2 EL brauner Zucker  
250 ml Glühwein  
1 Zimtstange  
1 - 2 TL Speisestärke  
4 EL Orangensaft  
350 g Kirschen (oder TK)

### **Zum Garnieren:**

Minze  
unbehandelte Orangenzesten  
Schokoblättchen

**Für 4 Personen**

## **Anleitung:**

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Schokolade grob hacken und über einem heißen, nicht kochenden Wasserbad schmelzen. Vom Herd ziehen und leicht abkühlen lassen. Die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Honig ebenfalls über dem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Die Schokolade unterrühren und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Von der Hitze nehmen und abkühlen lassen. Die Eiweiße und die Sahne separat steif schlagen. Beides nach und nach unter die Schokoladen-Ei-Masse heben, in eine Schüssel füllen und mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, kalt stellen.

Für die Kirschsauce den Zucker mit Wein und Zimt aufkochen. Stärke mit dem Orangensaft glatt rühren und damit den Wein leicht binden. Kirschen waschen und entsteinen. In die Sauce geben, aufkochen lassen, von der Hitze nehmen und leicht abkühlen lassen, Zimt wieder entfernen.

Zum Servieren zwei Löffel in heißes Wasser tauchen und Nocken aus der Mousse stechen. Auf Teller setzen und etwas Kirschsauce dazu geben. Mit Minze, Orangenzesten und Schokoblättchen garniert servieren.