

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.