

REZEPTIDEE

Schwarzwälder Kirsch im Glas



Bildquelle: Griesson - de Beukelaer

Zutaten (für 6 Portionen):

- 1 Packung Griesson Chocolate Mountain Cookies
- 1 Glas Sauerkirschen
- 2 Teelöffel Speisestärke
- 1 Packung Dr. Oetker Mousse au Chocolat
- ¼ l Milch
- 250 g süße Sahne
- 1 Packung Vanillezucker
- Evtl. Kirschwasser (nur für Erwachsene)

Zubereitung:

1. 6 Cookies zerbröseln und gleichmäßig in 6 Portionsgläser verteilen; ggf. etwas Kirschwasser darüber geben.
2. Sauerkirschen abtropfen lassen, 6 schöne Früchte für die Deko beiseitelegen und den Rest auf die Cookie-Brösel geben. Saft aufkochen, mit Speisestärke andicken und ebenfalls in die Gläser verteilen. Abkühlen lassen.
3. Mousse au Chocolat nach Packungsanleitung zubereiten und auf die Sauerkirschen geben.

REZEPTIDEE

4. Mindestens 1 Stunde zum Durchziehen kühl stellen.
5. Vor dem Servieren: Süße Sahne mit Vanillezucker aufschlagen und mit einer Spritztülle als Rosette auf die Mousse spritzen. Mit einer Sauerkirsche dekorieren.