

Rezept

Schokomousse mit Kirschen und Kardamom

Ein Rezept von Schokomousse mit Kirschen und Kardamom, am 20.12.2025



Zutaten

1/2 Glas	Süß- oder Sauerkirschen (ca. 90 g Abtropfgewicht)	1/2 Päckchen	Bourbon-Vanillezucker
1 TL	Speisestärke (ca. 6 g)	1 Msp.	gemahlener Kardamom
50 g	Edelbitterschokolade	1/2 Blatt	weiße Gelatine
2 gestrichene EL	Puderzucker	150 g	Naturjoghurt (1,5 % Fett)
50 g	Sahne	1 TL	Instant-Espressopulver
		1 EL	Kaffeeликör (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. 6 Kirschen zum Garnieren abgedeckt beiseitestellen. Die restlichen Kirschen grob pürieren und mit 2 EL Kirschsafte, Vanillezucker und Kardamom in einen kleinen Topf geben. Aufkochen lassen.

2. Die Stärke mit 2 EL Kirschsafte glatt rühren. In die kochende Kirschmasse einrühren und noch einmal kräftig aufkochen lassen. Das Kirschkompott abkühlen lassen.

3. Die Gelatine in kaltem Wasser 5 Min. einweichen. Von der Schokolade 40 g in Stücke brechen und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Joghurt und Puderzucker nach und nach unterrühren und abkühlen lassen.

4. Das espressopulver mit 2 EL Wasser und nach Belieben mit dem Kaffeelikör in einen zweiten kleinen Topf geben. Gelatine ausdrücken, zugeben und bei kleiner Hitze auflösen. Unter Rühren zur Schoko-Joghurt-Masse geben. Die Sahne steif schlagen und unterheben.

5. Zwei Gläser schief stellen und die Schokomousse einfüllen. Die Gläser schräg gestellt und abgedeckt zum Festwerden für mindestens 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

6. Zum Servieren die Gläser gerade stellen und die Kirschen auf der schrägen Mousse verteilen. Von der übrigen Schokolade mit einem Sparschäler feine Späne abziehen und über die Kirschen verteilen. Sofort genießen.