



Mousse au Chocolat mit Kirschragout

Zutaten:

300 Zartbitter Kuvertüre
200 ml Kokosmilch
200 ml pflanzliche Schlagcreme (Schlagfix)
1 Glas Kirschen entsteint
150 g Rohrohrzucker
3 EL Speisestärke
Etwas Wasser
200 ml roter Fruchtsaft

Zubereitung:

Die Zartbitter Kuvertüre in kleine Stücke brechen. Die Kokosmilch im Topf erhitzen, von der Flamme nehmen und die Kuvertüre in der warmen Kokosmilch schmelzen.

Die Schokoladenmasse auf Körpertemperatur abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Schlagcreme aufschlagen und vorsichtig unter die abgekühlte Schokoladenmasse heben. 2 Std kaltstellen.

Den Fruchtsaft in einem kleinen Topf mit dem Zucker zusammen erhitzen. Die Speisestärke mit etwas Wasser anrühren. Den Saft mit der Speisestärke unter ständigem rühren andicken, das Ganze vom Herd nehmen und vorsichtig die Kirschen drunter rühren.